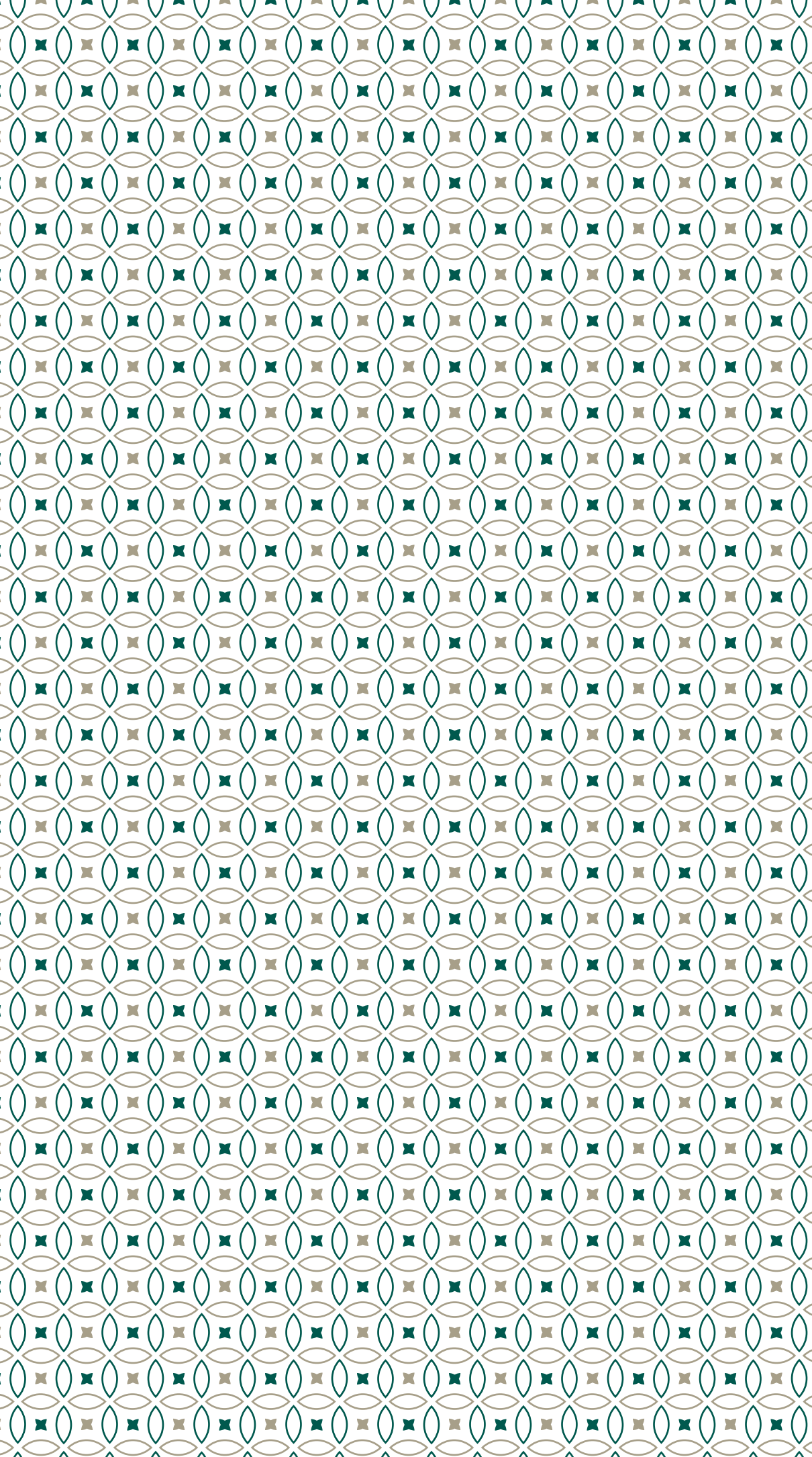




KRESTEN ROYAL

Euphoria Resort

Aura





Chrisolithos - Mouson Estate

28,00€

A fantastic deep purple red color. An explosive nose shows some notes of fresh red fruit (red currant, cherry and white fruits like pear). Intense taste showing black fruits, warmth of spices and soft tannins. Well made, pleasant and serious wine.

Ένα φανταστικό βαθύ μωβ κόκκινο χρώμα. Μια εκρηκτική μύτη εμφανίζει μερικές νότες φρέσκου κόκκινου φρούτου (κόκκινη σταφίδα, κεράσι και λευκά φρούτα όπως το αχλάδι). Έντονη γεύση που δείχνει μαύρα φρούτα, ζεστασιά μπαχαρικών και μαλακές τανίνες. Καλά φτιαγμένο, ευχάριστο και σοβαρό κρασί.



100 % Merlot



Accompanies with pork with plums in tomato sauce, pasta with meatballs in tomato sauce and why not with salmon in soy sauce. Συνοδεύει χοιρινό με δαμάσκηνα στη σάλτσα ντομάτας, ζυμαρικά με κεφτεδάκια σε σάλτσα ντομάτας και γιατί όχι με σολομό σε σάλτσα σόγιας.



Fleva - Domain Skouras

42,00€

A pure Syrah from vineyards located in mountainous Achaia. Its initial characteristics are a deep, dense red color, almost impenetrable. The nose is rich with direct contact with red fruits, such as raspberry, black cherry, plum. The aromatic character is complemented by notes of spices, incredible intensity of black pepper, licorice, cloves, thyme, bay leaves, notes of truffle, dark chocolate and tobacco. In the mouth, the aromatic breadth, nerve and acidity of the wine are confirmed. The ripe tannins are accompanied by volume and complexity.

Ένα καθαρό Syrah από αμπελώνες που βρίσκονται στην ορεινή Αχαΐα. Τα αρχικά του χαρακτηριστικά είναι χρώμα βαθύ πυκνό ερυθρό, σχεδόν αδιαπέραστο. Η μύτη πλούσια με άμεση επαφή σε κόκκινα φρούτα, όπως βατόμουρο, μαύρο κεράσι, δαμάσκηνο. Ο αρωματικός χαρακτήρας συμπληρώνεται με νότες μπαχαρικών, απίθανη ένταση μαύρου πιπεριού, γλυκώριζα, γαρίφαλο, θυμάρι, φύλλα δάφνης, νότες τρούφας, μαύρης σοκολάτας και καπνού. Στο στόμα επιβεβαιώνεται το αρωματικό πλάτος, το νεύρο και η οξύτητα του κρασιού. Οι ώριμες τανίνες συνοδεύονται από όγκο και πολυπλοκότητα.



100% Syrah



Pairs well with mature grilled red meats and intense game dishes. Συνοδεύει ώριμα κόκκινα κρέατα στη σχάρα και έντονα πιάτα κυνηγιού.



"S" Gai'a Wines

37,00€

Early 2007. Koutsi Nemea. With confidence in the potential of the Nemea wine-growing zone, which should not be limited to a single variety, we created GAIA S, the wine that combines our much-loved Agiorgitiko with the French Syrah. The result is a wine with a robust, exuberant and generous structure. A particularly deep red-violet color, aromas of great intensity, purity and complexity. It will continue to evolve towards a more complex form for over a decade.

Αρχές του 2007. Κούτσι Νεμέας. Με εμπιστοσύνη στη δυναμική της αμπελουργικής ζώνης της Νεμέας, η οποία δεν πρέπει να περιορίζεται σε μία μόνο ποικιλία, δημιουργήσαμε το GAIA S, το κρασί που συνδυάζει το πολυαγαπημένο μας Αγιοργίτικο με το γαλλικό Syrah. Το αποτέλεσμα είναι ένας οίνος με δομή στιβαρή, πληθωρική και γενναϊόδωρη. Ιδιαίτερα βαθύ ερυθροϊώδες χρώμα, αρώματα μεγάλης έντασης, καθαρότητας και πολυπλοκότητας. Θα συνεχίσει να εξελίσσεται προς μία πολυπλοκότερη μορφή για πάνω από μια δεκαετία.



Agiorgitiko - Syrah / Αγιοργίτικο - Syrah



Accompanies ideally with white or red meat, chicken, fish, pasta, desserts, fruits, sweets & chocolate. Συνοδεύει ιδανικά πιάτα με λευκό ή κόκκινο κρέας, κοτόπουλο, ψάρι, ζυμαρικά, επιδόρπια, φρούτα, γλυκίσματα και σοκολάτα.



Naoussa Dalamara Estate

34,00€

Naoussa comes from the youngest vines of the charismatic homonymous vineyard. The lightness of Naoussa Dalamara is combined with savagery from the tannins and is seasoned with a strongly peppery finish. Served at 16 degrees.

Η Ναουσα προέρχεται από τα πιο νεαρά σε ηλικία αμπέλια του χαρισματικού ομώνυμου αμπελοτοπιού. Η ελαφρόδα της Νάουσας Δαλαμάρα συνδυάζεται με αγριάδα από τις τανίνες και αρτύζεται με έντονα πιπεράτο τελείωμα. Σερβίρεται στους 16 βαθμούς.



100% Xinomavro / Ξινόμαυρο



Accompanies red meat or poultry dishes with spicy red sauces. Συνοδεύει κόκκινο κρέας ή πουλερικά με πικάντικες κόκκινες σάλτσες.



Malagousia Gerovasileiou

36,00€

Malagousia is now the personification of the way Greek producers are rediscovering their roots. Evangelos Gerovasiliou is credited with its renaissance and the estate's Malagousia is a benchmark style, round, soft and supple, with ethereal floral and fruity aromas, coupled with oaky undertones. More like a great Condrieu from Northern Rhone.

Κομψό κρασί με λεμονοπράσινο χρώμα, που εκφράζει γενναιόδωρα όλη την αρωματικότητα της ποικιλίας. Βερίκοκο, ροδάκινο, αχλάδι αλλά και τροπικά φρούτα, και μία φυτική αίσθηση με νότες δυόσμου παρέα με ανθικά αρώματα με κυρίαρχο το τριαντάφυλλο. Στο στόμα είναι ξηρό, με ικανοποιητική οξύτητα, μέτριο σώμα και μακρά επίγευση.



100 % Malagousia / Μαλαγουζιά



Accompanies with pasta seafood, poultry casseroles white, salads herb mixed, salads herb simple, sea shells

Συνδυάζεται με ζυμαρικά με θαλασσινά, όστρακα, πουλερικά μαγειρευτά λευκά, σαλάτες χορταρικών ανάμικτες, σαλάτες χορταρικών απλές.



Biblia Chora Estate

34,00€

Beautiful white wine palates who love elegance and avoid extremes. Served only with characteristic ease and perfect companion but many of the dishes most charaktirika good Greek cuisine.

Λαμπερό λευκοκίτρινο χρώμα. Τα έντονα φυτικά και βοτανικά αρώματα σε φόντο εξωτικών φρούτων σε συνδυασμό με εξαιρετική οξύτητα το κάνουν ιδιαίτερα ευέλικτο σε συνδυασμούς με φαγητό, αλλά και πολύ απολαυστικό.



Sauvignon Blanc



Accompanies with oily dishes rich in herbs, drunk neat as an aperitif, cheese platter, vegetable risotto with fresh herbs, seafood risotto, fresh grilled fish

Συνδυάζεται με λαδερά πιάτα πλούσια σε μυρωδικά, πίνεται σκέτο ως aperitif, πλατό τυριών, ριζότο λαχανικών με φρέσκα μυρωδικά, ριζότο με θαλασσινά, ψάρι φρέσκο στη σχάρα



Domaine Costa Lazaridi Malagousia

38,00€

Bright, yellow-green colour. Intense with vegetal and terpenic hints on a background of white flowers and white fleshed fruit. Round and full, with refreshing acidity and great freshness. Intense taste, with a long finish dominated by aromas of peach and apricot.

Λαμπερό, κιτρινοπράσινο χρώμα. Έντονο με φυτικές και τερπενικές νύξεις σε φόντο λευκών λουλουδιών και λευκόσαρκων φρούτων. Στρογγυλό και γεμάτο, με δροσιστική οξύτητα και κορυφαία φρεσκάδα. Γευστικά έντονο, με μακρύ τελείωμα που κυριαρχείται από αρώματα ροδάκινου και βερίκοκου.



100% Malagousia / Μαλαγουζιά



On its own as an aperitif or with green salads especially the ones with either aromatic herbs in their composition such as dill or fennel or fruit, like grapefruit, peach or apple, as well as soups with herbs. Great with mild creamy cheeses like manouri or brie. Μόνο του σαν aperitif ή με πράσινες σαλάτες, ειδικά με παρουσία βοτάνων όπως άνηθος ή μάραθος, καθώς και αυτές που περιέχουν στην σύνθεσή τους φρούτα, όπως γκρέιπ φρουτ, ροδάκινο ή μήλο. Επίσης σούπες με αντίστοιχα συστατικά, πχ τον άνηθο που περιέχει η μαγειρίτσα και χαμηλής έντασης λευκά τυριά, όπως μανούρι ή μπιρι.



Emphasis - Chardonnay

45,00€

Another remarkable white wine for Pavlidis Estate in Drama from those that do not pass unnoticed by wine lovers at home and abroad. The passage of the barrel is very careful (duration 6 months - 25% new), while alcohol is pinched in perfect harmony to the whole. We recommend it!

Άλλη μία αξιόλογη λευκή οινοποίηση για το Κτήμα Παυλίδη στη Δράμα, από αυτές που δεν περνούν απαρατήρητες από τους φίλους του κρασιού εντός και εκτός συνόρων. Το πέρασμα από το βαρέλι είναι πολύ προσεκτικό (διάρκεια 6 μήνες - 25% καινούριο), ενώ το τσιμπημένο αλκοόλ είναι απόλυτα εναρμονισμένο στο σύνολο. Σας το προτείνουμε!



Chardonnay



Accompanies grilled calamari, smoked cheeses, grilled chicken with potatoes, smoked salmon, grilled salmon, fresh grilled fish, grilled tenderloin

Συνδυάζεται με καλαμάρι στα κάρβουνα, καπνιστά τυριά, κοτόπουλο ψητό με πατάτες, σολωμός καπνιστός, σολωμός ψητός στη σχάρα, ψάρι φρέσκο στη σχάρα, ψαρονέφρι στη σχάρα



Ktima Mouson - Assyrtiko

28,00€

Crystalline appearance and light lemon color recommend a nose measured in intensity and expressiveness. Citrus fruits, white-fleshed fruits and white flowers are the main characters. Slightly spicy with intense white pepper, a sense of minerality and herbal freshness. Mouth rich, delightful and fatty with character and a strong slightly salty aftertaste.

Κρυστάλλινη όψη και ανοιχτό λεμονί χρώμα συστήνουν μία μετρημένη σε ένταση και εκφραστικότητα μύτη. Πρωταγωνιστούν εσπεριδοειδή, λευκόσαρκα φρούτα και λευκά άνθη. Ελαφρώς πικάντικο με έντονο λευκό πιπέρι, αίσθηση ορυκτότητας και βοτανική φρεσκάδα. Στόμα πλούσιο, απολαυστικό και λιπαρό με χαρακτήρα και έντονη ελαφρώς αλμυρή επίγευση.



Sauvignon Blanc / Asyrtiko / Ασύρτικο



Accompanies fried seafood, shellfish, fish, mushroom fricassee, stuffed zucchini, lemon chicken, white cheeses.

Συνοδεύει θαλασσινά, ζυμαρικά με λευκές σάλτσες, λευκά κρέατα και σαλάτες.

Glass of White Wine Bottle of wine 187cl..... 7,50€



Gerovassiliou - Xinomavro Rose

38,00€

A rose from Xinomavro by Vangelis Gerovassiliou that could not be more exciting! Exotic rose with vibrancy and a very soft colour that stands out among many.

Ένα ροζέ από Ξινόμαυρο, διά χειρός Βαγγέλη Γεροβασίλειου που δεν θα μπορούσε να είναι κάτι λιγότερο από ξεμαλιστικό! Εξωτικό ροζέ με ζωντάνια και πολύ απαλό χρώμα που αναδεικνύεται ακόμα περισσότερο από την λευκή φιάλη.



100 % Xinomavro / Ξινόμαυρο



Accompanies salads of various dressings and fruits, stuffed tomatoes, steamed shellfish, sushi, thai cuisine, fish grilled or fried, vegetable soups, fresh cheeses

Συνδυάζεται με σαλάτες, γεμιστά και άλλα λαδερά, αχνιστά όστρακα, σουσί, ταϊλανδέζικο, ψάρια ψητά ή τηγανητά, σουπές λαχανικών, λεμονάτα λευκά κρέατα και λευκά τυριά.



Peplo Domain Skouras

42,00€

The color is bright and subtle, the ultimate coral with red gold highlights. The nose is dominated by red fruits, cherry, strawberry, a hint of lemon, citrus, grapefruit, white flowers, honey, a little violet and a hint of minerality. The mouth is full of nerve and acidity, oily, cool, complex, multi-layered (acacia, clay, sweet vanilla, mineral) while the aromas in the mouth faithfully follow those of the nose with the dominant presence of sweet lemon and citrus fruits. The aftertaste is long and complex.

Το χρώμα είναι λαμπερό και φινό, το απόλυτο κοραλί με αντανάξεις κόκκινου χρυσού. Στην μύτη κυριαρχούν τα κόκκινα φρούτα το κεράσι η φράουλα ένα ίχνος λεμονιού εσπεριδοειδών γκρέιπφρουτ, λευκά άνθη, μέλι λίγη βιολέτα και μια ιδέα ορυκτότητας. Το στόμα είναι γεμάτο νεύρο και οξύτητα λιπαρό, δροσερό, πολύπλοκο, πολυεπίπεδο (ακακία, πηλός, γλυκιά βανίλια, ορυκτό) ενώ τα αρώματα στόματος ακολουθούν πιστά αυτά της μύτης με κυρίαρχη την παρουσία του γλυκολέιμου και των εσπεριδοειδών. Η επίγευση έχει διάρκεια και πολυπλοκότητα.



Syrah



Accompanies with fresh salads, pizzas, fish and seafood, stuffed meats, chicken souvlaki, pasta with light sauces, sushi and cheese pies.

Συνδυάζεται με δροσερές σαλάτες, πίτσες, ψάρια και θαλασσινά, γεμιστά, σουβλάκι κοτόπουλο, ζυμαρικά με ελαφριές σάλτσες, σουσί και τυρόπιτες.



Domaine Costa Lazaridi

40,00€

Pure salmon roe. Nose with expressive aromas of red fruits such as strawberry and raspberry along with a sense of freshness reminiscent of lemon zest and caramel. In the mouth light, refreshing, crisp, exactly what you would expect when you see it served in the glass. It could be a real great alternative for Provence rosé lovers, but on its own and without comparison it is a delightful rosé wine.

Καθαρό ωχρό του σολομού. Μύτη με εκφραστικά αρώματα κόκκινων φρούτων όπως φράουλα και ρασπερί μαζί με μια αίσθηση φρεσκάδας που μοιάζει με ξύσμα λεμονιού και καραμέλα. Στο στόμα ελαφρύ, δροσιστικό, τραγανό, ότι ακριβώς θα περίμενες βλέποντας το σερβιρισμένο στο ποτήρι. Θα μπορούσε να αποτελέσει μια πραγματική εξαιρετική εναλλακτική σε όσους αγαπούν τις ροζέ Προβηγκίες, αλλά από μόνο του και χωρίς σύγκριση είναι ένα απολαυστικό ροζέ κρασί.



**Grenache, Merlot
Agiorgiitiko / Αγιργιτικό**



It is excellently combined with fish such as fried mullet or mullet, pasta with sauce and basil, oily meals, ninoise salad, buffalo mozzarella pizza.

Συνδυάζεται εξαιρετικά με ψάρι όπως μπαρμπούνη τηγανητή ή κουτσομούρα, μακαρονάδες με σάλτσα και βασιλικό, λαδερά, σαλάτα νισουάζ, πίτσα με μοτσαρέλα buffalo.



Idylle d'Achinos

40,00€

Light rose color, strongly reminiscent of the colour of Provence rosés. Juicy and lively aromas of rose, orange peel and red fruits such as cherry and blueberry. In the mouth it is refreshing, with moderate volume and a nice crystalline aftertaste

Ανοιχτό τριανταφυλλί χρώμα, που θυμίζει έντονα το χρώμα των ροζέ της Προβηγκίας. Ζουμερά και ζωηρά αρώματα τριαντάφυλλου, φλούδας πορτοκαλιού και κόκκινων φρούτων όπως το κεράσι και το μύρτιλο. Στο στόμα είναι δροσερό, με μέτριο όγκο και ωραία κρυστάλλινη επίγευση



Grenache / Syrah/ Agiorgiitiko



It is combined with stuffed meats, pasta with red sauces, baked fish, shrimp spaghetti, sushi and tomato meatballs.

Συνδυεύει εξαιρετικά με γεμιστά, ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες, ψάρια στον φούρνο, γαριδομακαρονάδα, σουσί και ντοματοκεφτέδες.



Dom Perignon Brut

580,00€

Aristocratic Champagne that exudes luxury and elegance with the very first sip. Mature aromas, rich taste profile in the mouth and elegant foaming.

Αριστοκρατική Σαμπάνια που αποπνέει πολυτέλεια και φινέτσα με την πρώτη κιάλας γουλιό. Ώριμα αρώματα, μεστό γευστικό προφίλ στο στόμα και φινετσάτος αφρισμός.



Chardonnay, Pinot Noir



Accompanies aged yellow cheeses, seafood plate, cheese plate, fruit plate, risotto with seafood, raw seafood Συνοδεύει παλαιωμένα κίτρινα τυριά, πλατό θαλασσινών, πλατό τυριών, πλατό φρούτων, ριζότο με θαλασσινά, ωμά θαλασσινά



Moët & Chandon Brut

140,00€

One of the friendliest and most enjoyable Champagnes on the market, which emphasizes the right balance between the elements that compose it. Elegant but also multi-layered, it is the perfect aperitif, while it can accompany a wide range of fine flavors.

Πρόκειται για μία από τις πιο φιλικές και ευχάριστες Σαμπάνιες της αγοράς, που δίνουν έμφαση στη σωστή ισορροπία μεταξύ των στοιχείων που την συνθέτουν. Κομψή αλλά και πολυεπίπεδη, αποτελεί το τέλειο απεριτίφ, ενώ μπορεί να συνοδεύσει μεγάλη γκάμα φίνων γεύσεων.



Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir



Accompanies seafood cocktail, seafood platter, cheese platter, fruit platter, sushi, raw seafood. Συνδυάζεται με κοκτέιλ θαλασσινών, πλατό θαλασσινών, πλατό τυριών, πλατό φρούτων, σουσι, ωμά θαλασσινά



Moët & Chandon Rose

150,00€

A serious and composed rosé Champagne that does not go unnoticed. Its blend emphasizes Pinot Noir, which in turn offers wild fruit aromas, style and character.

Μία σοβαρή και συγκροτημένη ροζέ Σαμπάνια που δεν περνάει απαρατήρητη. Το χαρμάνι της δίνει έμφαση στο Pinot Noir, το οποίο με τη σειρά του χαρίζει αρώματα άγριων φρούτων, στυλ και χαρακτήρα.



Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir



Accompanies seafood platter, cheese platter, fruit platter, variety of cold cuts, sushi, seafood tempura, raw seafood. Συνοδεύει πλατό θαλασσινών, πλατό τυριών, πλατό φρούτων, ποικιλία αλλαντικών, σουσι, τεμπούρα θαλασσινών, ωμά θαλασσινά.



Cair Demi Sec

50,00€

Golden color with yellowish highlights and fruity aromas of honey and syrupy fruits with a taste that brings in refined compote and apricot. Served at 8-10 degrees.

Χρώμα χρυσαφένιο με κιτρινωπές ανταύγειες και αρώματα φρουτώδη από μέλι και σιροπιαστά φρούτα με γύση που φέρνει σε ραφινάτη κομπόστα και βερίκοκο. Σερβίρεται στους 8-10 βαθμούς.



100% Athiri / Αθήρι



Accompanies sweets and of course wedding cake. Συνοδεύει γλυκίσματα και φυσικά γαμήλια τούρτα.



Cair Brut

60,00€

Golden color with yellowish highlights and fruity aromas of honey and syrupy fruits with a taste that brings in refined compote and apricot. Served at 8-10 degrees.

Πλούσιες, λεπτές φυσαλίδες που παρασύρουν στο χορό τους αρώματα βερίκοκου και φρεσκοψημένου brioche, πολύ ισορροπημένο στόμα με σωστές δόσεις φρούτου, οξύτητας και αλκοόλ. Σερβίρεται στους 8-10 βαθμούς.



100% Athiri / Αθήρι



Accompanies parmesan, savory and fried Greek snacks Συνοδεύει παρμεζάνα, αλμυρά και τηγανητά ελληνικά μεζεδάκια



Alisia Astoria

26,00€

Astoria "Alisia" Pinot Grigio delle Venezie IGT boasts bright aromas of melon and hints of honey with fresh fruit flavors which finish velvety and refined.

Το Astoria "Alisia" Pinot Grigio delle Venezie IGT διαθέτει έντονα αρώματα πεπονιού και νότες μελιού με γεύσεις φρέσκων φρούτων που τελειώνουν βελούδινα και εκλεπτυσμένα.



Pinot Grigio



Pairs well with salads, fish, vegetables or chicken.
Συνδυάζετε καλά με σαλάτες, ψάρια, λαχανικά ή κοτόπουλο.



Astoria "Suade" Sauvignon Blanc

27,00€

Full of aromas of hothouse tomatoes, gooseberries and sweet green leaves. The palate is very fresh and has a perfect balance of fruit and acidity, enlivening the palate and leaving it clean and revitalised.

Γεμάτο αρώματα ντομάτας θερμοκηπίου, φραγκοστάφυλου και γλυκοπράσινων φύλλων. Ο ουρανίσκος είναι πολύ φρέσκος και έχει τέλεια ισορροπία φρούτου και οξύτητας, ζωντανεύοντας τον ουρανίσκο και αφήνοντάς τον καθαρό και αναζωογονημένο.



Sauvignon Blanc



Perfect with pasta, shellfish, mature and hard cheese, lean fish and cured meat.
Τέλειο με ζυμαρικά, οστρακοειδή, ώριμο και σκληρό τυρί, άπαχο ψάρι και αλλαντικά.



Tiemo Prosecco Astoria

26,00€

A sparkling wine with delicate and persistent bubbles with yellow and green reflections. Aromatic plants, with generous amounts of pear and golden touches with apple aroma, remain on the harmonious and creamy palate.

Ένα αφρώδες κρασί με λεπτές και επίμονες φυσαλίδες με κίτρινες και πράσινες αντανάκλασεις. Αρωματικά φυτά, με γενναιοδωρες ποσότητες αχλαδιού και χρυσές πινελιές με άρωμα μήλου, παραμένουν στο αρμονικό και κρεμώδη ουρανίσκο.



Glera



Pairs with cheese, appetizers steamed fish, spaghetti with clams, sushi-sashimi, tartare-fish carpaccio, veal with tuna sauce.
Συνδυάζετε με τυρί, ορεκτικά ψαριού στον ατμό, μακαρόνια με μαλάκια, σουσι-σασίμι, καρπάτσιο τάρταρ-ψαριού, μοσχάρι με σάλτσα τόνου.



Martini Rose Sparkling

32,00€

Sparkling wine with subtle sweetness in the mouth and wonderful aroma of red forest fruits. On the nose elegant with characteristic floral aromas and notes of rose and ripe fruit. Sweet, soft, with impressive aromas in the mouth. Fresh with a pleasant, floral aftertaste.

Αφρώδες κρασί με διακριτική γλυκύτητα στο στόμα και υπέροχο άρωμα κόκκινων φρούτων του δάσους. Στη μύτη φινετσάτο με χαρακτηριστικά ανθικά αρώματα και νότες τριαντάφυλλου και ώριμου φρούτου. Γλυκό, μαλακό, με εντυπωσιακά αρώματα στο στόμα. Φρέσκο με ευχάριστη, λουλουδάτη επίγευση.



Glera, Moscato, Brachetto



Perfect with fruits, fruit salads & desserts.
Συνδυάζεται με φρούτα, φρουτοσαλάτες & επιδόρπια.



Tatakis - Kokkini Porta

29,00€

The charm of an emblematic red gate (kokkini porta), with a story lost in the course of time. The distinct blend of the uncompromised Mandilaria and the velvety Merlot. The generous wine with ruby color, mature berries and vanilla aromas, rich mouth and seductive finish. Served at 16 degrees.

Η γοητεία μιας εμβληματικής «Πόρτας» που η ιστορία της χάνεται στη διαδρομή του χρόνου. Ένα ιδιαίτερο πάντρεμα της ατίθασης Μανδηλαριάς με το Βελούδινο Merlot. Ένα γενναιόδωρο κρασί με ρουμπινί χρώμα, αρώματα ώριμου Βατόμουρου και Βανίλιας, πλούσιο σώμα και σαγηνευτικό τελείωμα. Σερβίρεται στους 16 βαθμούς.



Mandilaria, Merlot



Accompanies Greek cuisine, red sauce, game and soft cheese.

Συνοδεύει πιάτα της ελληνικής κουζίνας με κόκκινες σάλτσες, κυνήγι και κίτρινα τυριά.



Tatakis - 8 Pyles

26,00€

Eight gates in space and in time. Secrets of the knights of the Medieval City, sealed by wizards in wooden barrels of wine. A wine with purple color, aromas of red fruits and spices, velvety mouth and balanced finish.

Οκτώ πύλες στο χώρο και στο χρόνο. Μυστικά των ιπποτών της Μεσαιωνικής Πόλης, σφραγισμένα από μάγους σε ξύλινα βαρέλια κρασιού. Ένα κρασί με μωβ χρώμα, αρώματα κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών, βελούδινο στόμα και ισορροπημένο τελείωμα.



Red dry wine



Accompanies pork, fish or seafood.

Συνοδεύει χοιρινό, ψάρια ή θαλασσινά.



Tatakis - Cabernet Sauvignon

28,00€

A wine with wonderful balance, intense and purely fruity. Its taste is cool, fresh and velvety. White with golden highlights, soft, lively fruity aroma with a velvety taste. The whole is harmonious, easy to drink and attractive, but also very delicate. In the mouth, the wine develops in many layers with an excellent first mouth and a wonderful balance between alcohol and acidity for a body that is thick, fleshy and, yes, mellow.

Οίνος Ερυθρός Ξηρός ποικιλίας Cabernet Sauvignon με βαθύ κόκκινο χρώμα και καφετί και πορτοκαλί ανταύγειες. Στην πλούσια γεύση του ξεχωρίζουν αρώματα μπαχαρικών, ώριμων φρούτων, βανίλιας και δρυός, με μια επίγευση μεγάλης διάρκειας.



Cabernet Sauvignon



Accompanies It accompanies red meat, game and spicy cheeses.

Συνοδεύει κόκκινο κρέας, κυνήγι και πικάντικα τυριά.



Emery Granrose Rose

29,00€

Deep rose color with bright pink highlights. Aromas of cherry, strawberry and blackberry compete fiercely for the most to dominate the structure of a beautiful perfume. Uniquely delightful taste, fruity presence, accompanied by a velvet plot, creating the wine legend of the great rosé for years now.

Βαθύ τριανταφυλλί χρώμα με λαμπερές ροζ ανταύγειες. Αρώματα από κερασί, φράουλα και βατόμουρο συναγωνίζονται σκληρά για το πιο θα κυριαρχήσει στην δομή ενός όμορφου αρώματος. Γεύση μοναδικά απολαυστική, φρουτένια παρουσία, συνοδεύεται από μια βελούδινη πλοκή, δημιουργώντας χρόνια τώρα τον οινικό μύθο του μεγάλου ροζέ.



Αμοργιανό (Μανδηλαριά) / Amorgiano (Mandilaria)



Accompanies fish or seafood and light red cuisine.
Συνοδεύει ψάρια ή θαλασσινά και ελαφριά κόκκινα πιάτα.



Tatakis Rosalia

25,00€

From selected grape varieties and the sea breeze, a delightful wine, with bright color, cherry and strawberry aromas, generous mouth and pleasant finish. Served at 8-10 degrees.

Από επιλεγμένες ποικιλίες και την αύρα της θάλασσας, ένα κομψό κρασί, με λαμπερό χρώμα, αρώματα φράουλας και κερασιού και γενναιόδωρο στόμα με γλυκιά επίγευση. Σερβίρεται στους 8-10 βαθμούς.



Μανδηλαριά, Μοσχάτο / Mandilaria, Moschato



Accompanies fish, sea food, white cheese, sweet and sour sauces of fruits.
Συνοδεύει ψαρικά, λευκά τυριά, γλυκόξινες σάλτσες ή φρούτα.

Glass of Wine Bottle of wine 187cl 7,50€



MELITIO White wine with honey

500ml. 22,00€

250ml. 15,00€

White wine honey is produced with wines of the local Athiri and Moschato varieties. It has a refined taste balancing the sweetness of honey and the spicy character of ginger, while offering the refreshing aura of lemon and the subtle aroma of mastic.

Serve chilled (8 – 10° C).

Το Λευκό οινόμελο παράγεται με οίνους των τοπικών ποικιλιών Αθήρι και Μοσχάτο. Έχει εκλεπτυσμένη γεύση ισορροπώντας τη γλυκύτητα του μελιού και τον πικάντικο χαρακτήρα της πιπερόριζας (τζίντζερ), προσφέροντας παράλληλα τη δροσιστική αύρα του λεμονιού και το διακριτικό άρωμα της μαστίχας.

Σερβίρεται παγωμένο (8 – 10° C).



MELITIO Rose wine with honey

500ml. 22,00€

250ml. 15,00€

Rosé wine honey is based on rosé wine from the local Mandilari variety. It has a mild and smooth taste with aromas of red fruits, strawberry and cherry.

Serve chilled (10 – 12° C).

Το Ροζέ οινόμελο έχει ως βάση του ροζέ οίνο από την τοπική ποικιλία Μανδηλαριά. Έχει ήπια και απαλή γεύση με αρώματα κόκκινων φρούτων, φράουλας και κερασιού.

Σερβίρεται παγωμένο (10 – 12° C).

Glass of Sweet Wine Bottle of wine 187cl 7,50€

Menu

Enhance your dining experience...



"On the table"

TRADITIONAL RHODIAN OIL-PITA BREAD, RUSTIC CAROB BREAD WITH RHODIAN OLIVES & OIL, SERVED WITH A SPREAD OF FLORINA PEPPER & SUN-DRIED TOMATO.

GREEK SALAD WITH RHODIAN CHERRY TOMATOES, PURSLANE, MANOURI CHEESE AND BARLEY RUSK

"Meze"

GREEK-STYLE ARANCINI WITH SWEET TRACHANAS WITH SUN-DRIED TOMATO PASTE AND KATIKI DOMOKOU CHEESE

FETA CHEESE IN CRUNCHY PHYLLO PASTRY AND ROSE PETAL SPOON SWEET

MINI AUBERGINE ROLLS WITH SLOW COOKED BRAISED GOAT IN RED SAUCE AND SPICY GOAT YOGHURT

"Main Course"

SEA BREAM "FRICASSÉE" WITH FAVA BEAN PURÉE, FRESH HERBS, MEDITERRANEAN HARTWORT, LETTUCE HEARTS, AND LEEK

OR

PORK FILLET "SOFRITO" WITH A SAUCE OF RED GRAPE VINEGAR, GARLIC, AND PARSLEY, SERVED WITH MASHED FRESH POTATOES INFUSED WITH NAXOS GRAVIERA CHEESE.

OR

SHRIMP ORZO PASTA WITH CRETAN AVOCADO, FENNEL AND OUZO

"Something for the end...."

Walnut Tart: CRUNCHY TART FILLED WITH CARAMELIZED WALNUTS AND SPICES, SERVED WITH ORANGE BLOSSOM MOUSSE AND CINNAMON CRUMBLE.

OR

Mastiha Cake: WHITE CHOCOLATE PASTRY INFUSED WITH CHIOS MASTIHA AND STRAWBERRY, SERVED ON WHITE CHOCOLATE CRUMBLE WITH STRAWBERRY SAUCE.



"On the table"

TRADITIONAL RHODIAN OIL-PITA BREAD, RUSTIC CAROB BREAD WITH RHODIAN OLIVES & OIL, SERVED WITH A SPREAD OF FLORINA PEPPER & SUN-DRIED TOMATO.

GREEK SALAD WITH RHODIAN CHERRY TOMATOES, PURSLANE, MANOURI CHEESE AND BARLEY RUSK

"Meze"

SWEET TARHANA CROQUETTES WITH SUN-DRIED TOMATO PASTE AND KATI KI DOMOKOU CHEESE

ORZO PASTA WITH FRESH TOMATO, FENNEL AND GRILLED VEGETABLES

AUBERGINE ROLLS WITH VEGAN SOUTZOUKAKI AND SPICY GOAT YOGHURT

FETA CHEESE IN CRUNCHY PHYLLO PASTRY AND ROSE PETAL SPOON SWEET

"Main Course"

VEGAN MOUSSAKA WITH MINCED LENTIL AND SOY MILK BECHAMEL

OR

TOMATO AND PEPPER STUFFED WITH BULGUR, VEGETABLE BRIAM, HERBS AND OVEN, BAKED POTATOES WITH LEMON AND OREGANO

"Something for the..."

SEMOLINA HAVLA WITH SESAME, CINAMMON CREAM, ORANGE SAUCE AND COGNAC-SCENTED RAISINS



"Auf dem tisch"

TRADITIONELLE RHODISCHE ÖL-PITA, RUSTIKALES JOHANNISBROT, OLIVEN UND OLIVENÖL VON DER INSEL RHODOS, SERVIERT MIT EINEM AUFSTRICH AUS FLORINAPAPRIKA & SONNENGETROCKNETER TOMATE.

GRIECHISCHER SALAT MIT RHODOS-KIRSCHTOMATEN, PORTULAK, GEGRILTEM MANOURI-KÄSE UND GERSTENZWIEBACK.

"Kleine Häppchen"

GRIECHISCHE ARANCINI MIT SÜßEM TRACHANAS, SONNENGETROCKNETER TOMATEN- "PULP" UND KATIKI DOMOKOU-KÄSE.

FETA IN KNUSPRIGEM BLÄTTERTEIG UND IN SIRUP EINGELEGTE ROSENBLÄTTERN

AUBERGINENRÖLLCHEN GEFÜLLT MIT LANGSAM GESCHMORTEM ZIEGENFLEISCH IN TOMATENSATZE UND WÜRZIGEM JOGHURT.

"Hauptgerichte"

GOLDBRASSE „FRICASSÉE“ MIT FAVABOHNENPÜREE, FRISCHEN KRÄUTERN, MITTELMEER- HARTHEU, SALATHERZEN UND LAUCH.

ODER

SCHWEINEFILET „SOFRITO“ MIT EINER SATZE AUS ROTEM TRAUBENESSIG, KNOBLAUCH UND PETERSILIE, SERVIERT MIT KARTOFFELPÜREE AUS FRISCHEN KARTOFFELN UND NAXOS GRAVIERA KÄSE.

ODER

ORZO-NUDELN MIT GARNELEN, AVOCADO AUS KRETA, FENCHEL UND OUZO

"Für den abgang..."

WALNUSSTARTE: KNUSPRIGE TARTE GEFÜLLT MIT KARAMELLISIERTEN WALNÜSSEN UND GEWÜRZEN, SERVIERT MIT ORANGENBLÜTENMOUSSE UND ZIMTCRUMBLE.

ODER

MASTIHA-KUCHEN: WEIßE SCHOKOLADENPASTETE MIT MASTIX AUS CHIOS UND ERDBEERE, SERVIERT AUF WEIßEM SCHOKOLADENCUMBLE MIT ERDBEERSATZE.



"Auf dem Tisch"

TRADITIONELLE RHODISCHE ÖL-PITA, RUSTIKALES JOHANNISBROTBROT, OLIVEN UND OLIVENÖL VON DER INSEL RHODOS, SERVIERT MIT EINEM AUFSTRICH AUS FLORINA- PAPRIKA & SONNENGETROCKNETER TOMATE.

GRIECHISCHER SALAT MIT RHODOS KIRSCHTOMATEN, PORTULAK, GEGRILTEM

MANOURI-KÄSE UND GERSTENZWIEBACK.

"Kleine Häppchen"

SÜSSE TARHANA-KROKETTEN MIT PASSIERTEM MUS AUS SONNENGETROCKNETEN

TOMATEN UND KATIKI DOMOKOU KÄSE

ORZO-NUDELN MIT FRISCHER TOMATE, FENCHEL UND GEGRILTEM GEMÜSE

AUBERGINENRÖLLCHEN MIT VEGANEN "SOUTZOUKAKIA" BÄLLCHEN UND WÜRZIGEM ZIEGENJOGHURT

FETA IN KNUSPRIGEM BLÄTTERTEIG UND IN SIRUP EINGELEGTE ROSENBLÄTTERN

"Hauptgerichte"

VEGAN MOUSSAKA MIT LINSENHACK UND BECHAMEL AUS SOJAMILCH

ODER

GEFÜLLTE TOMATE UND PAPRIKA MIT BULGUR, GEMÜSE-BRIAM, KRÄUTERN UND BACKKARTOFFELN MIT ZITRONE UND OREGANO

"Für den Abgang..."

HALVA AUS GRIES MIT SESAM, ZIMTCREME, ORANGENSAUCE UND ROSINEN AROMATISIERT MIT KONJAK



"Στο τραπέζι"

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΡΟΔΙΤΙΚΗ ΛΑΔΟΠΙΤΑ, ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΨΩΜΙ ΜΕ ΧΑΡΟΥΠΙ, ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΑΠΟ ΤΟ ΝΗΣΙ ΤΗΣ ΡΟΔΟΥ, ΑΛΕΙΦΩΤΗ ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ & ΛΙΑΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ.

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΡΟΔΟΥ, ΓΛΥΣΤΡΙΔΑ, ΜΑΝΟΥΡΙ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΚΡΙΘΙΝΟ ΠΑΞΙΜΑΔΙ.

"Μεζεδάρια"

ΕΛΛΗΝΙΚΟ ΑΡΑΝΤΣΙΝΙ ΓΛΥΚΟΥ ΤΡΑΧΑΝΑ, ΜΕ «ΠΕΛΤΕ» ΛΙΑΣΤΗΣ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ.

ΦΕΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑΣ ΚΑΙ ΓΛΥΚΟ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ.

ΡΟΛΑΚΙ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ ΜΕ ΣΙΓΟΜΑΓΕΙΡΕΜΕΝΟ ΚΟΚΚΙΝΙΣΤΟ ΚΑΤΣΙΚΑΚΙ ΚΑΙ ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ.

"Κυρίως"

ΤΣΙΠΟΥΡΑ "ΦΡΙΚΑΣΕ" ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΦΑΒΑΣ, ΦΡΕΣΚΑ ΜΥΡΩΔΙΚΑ, ΚΑΥΚΑΛΗΘΡΕΣ, ΚΑΡΔΙΕΣ ΜΑΡΟΥΛΙΟΥ ΚΑΙ ΠΡΑΣΟ.

ή

ΧΟΙΡΙΝΟ ΦΙΛΕΤΟ "ΣΟΦΡΙΤΟ" ΣΑΛΤΣΑ ΑΠΟ ΞΥΔΙ ΚΟΚΚΚΙΝΩΝ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ, ΣΚΟΡΔΟ ΚΑΙ ΜΑΙΝΤΑΝΟ, ΠΟΥΡΕΣ ΦΡΕΣΚΙΑΣ ΠΑΤΑΤΑΣ ΜΕ ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΝΑΞΟΥ.

ή

ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΓΑΡΙΔΑΣ ΜΕ ΚΑΡΠΟ ΑΠΟ ΒΟΥΤΥΡΟΔΕΝΤΡΟ ΚΡΗΤΗΣ, ΜΑΡΑΘΟΡΙΖΑ ΚΑΙ ΟΥΖΟ.

" Κάτι για το τέλος..."

ΤΑΡΤΑ ΚΑΡΥΔΙ: ΤΡΑΓΑΝΗ ΤΑΡΤΑ ΓΕΜΙΣΜΕΝΗ ΜΕ ΚΑΡΑΜΕΛΩΜΕΝΑ ΚΑΡΥΔΙΑ ΚΑΙ ΜΠΑΧΑΡΙΚΑ ΜΟΥΣ ΑΝΘΟΝΕΡΟ ΚΑΙ ΚΡΑΜΠΛ ΚΑΝΕΛΑΣ.

ή

ΜΑΣΤΙΧΑ CAKE: ΠΑΣΤΑΚΙ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΟ ΜΕ ΜΑΣΤΙΧΑ ΧΙΟΥ ΚΑΙ ΦΡΑΟΥΛΑ, ΣΕ ΧΩΜΑ ΛΕΥΚΗΣ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΦΡΑΟΥΛΑΣ.



"Στο τραπέζι"

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ ΡΟΔΙΤΙΚΗ ΛΑΔΟΠΙΤΑ, ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ ΨΩΜΙ ΜΕ ΧΑΡΟΥΠΙ, ΕΛΙΕΣ ΚΑΙ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΑΠΟ ΤΟ ΝΗΣΙ ΤΗΣ ΡΟΔΟΥ, ΑΛΕΙΦΩΤΗ ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΑ ΦΛΩΡΙΝΗΣ & ΛΙΑΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ.

ΧΩΡΙΑΤΙΚΗ ΣΑΛΑΤΑ ΜΕ ΝΤΟΜΑΤΙΝΙΑ ΡΟΔΟΥ, ΓΛΥΣΤΡΙΔΑ, ΜΑΝΟΥΡΙ ΣΧΑΡΑΣ ΚΑΙ ΚΡΙΘΙΝΟ ΠΑΞΙΜΑΔΙ.

"Μεζεδάρια"

ΚΡΟΚΕΤΕΣ ΓΛΥΚΟΥ ΤΡΑΧΑΝΑ ΜΕ «ΠΕΛΤΕ» ΛΙΑΣΤΗΣ ΝΤΟΜΑΤΑΣ ΚΑΙ ΚΑΤΙΚΙ ΔΟΜΟΚΟΥ

ΚΡΙΘΑΡΟΤΟ ΜΕ ΦΡΕΣΚΙΑ ΝΤΟΜΑΤΑ, ΜΑΡΑΘΟΡΙΖΑ ΚΑΙ ΨΗΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΑ.

ΡΟΛΑΚΙ ΜΕΛΙΤΖΑΝΑΣ ΜΕ VEGAN ΣΟΥΤΖΟΥΚΑΚΙ ΚΑΙ ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ ΚΑΤΣΙΚΙΣΙΟ ΓΙΑΟΥΡΤΙ

ΦΕΤΑ ΜΕ ΤΡΑΓΑΝΟ ΦΥΛΛΟ ΚΡΟΥΣΤΑΣ ΚΑΙ ΓΛΥΚΟ ΤΡΙΑΝΤΑΦΥΛΛΟ.

"Κυρίως"

VEGAN ΜΟΥΣΑΚΑΣ ΜΕ ΚΙΜΑ ΦΑΚΗΣ ΚΑΙ ΜΠΕΣΑΜΕΛ ΑΠΟ ΓΑΛΑ ΣΟΓΙΑΣ

ή

ΓΕΜΙΣΤΗ ΝΤΟΜΑΤΑ ΚΑΙ ΠΙΠΕΡΙΑ ΜΕ ΠΛΙΓΟΥΡΙ, ΜΠΡΙΑΜΑΚΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ, ΜΥΡΩΔΙΚΑ ΚΑΙ ΠΑΤΑΤΕΣ ΦΟΥΡΝΟΥ ΛΕΜΟΝΟΡΙΓΑΝΑΤΕΣ

"Κάτι για το τέλος..."

ΧΑΛΒΑΣ ΣΙΜΙΓΔΑΛΕΝΙΟΣ ΜΕ ΣΟΥΣΑΜΙ, ΚΡΕΜΑ ΚΑΝΕΛΑΣ, ΣΑΛΤΣΑ ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ ΚΑΙ ΣΤΑΦΙΔΕΣ ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΕΣ ΜΕ ΚΟΝΙΑΚ

Responsible according to the law: Psyllakis Vassilis
All prices include VAT.

Verantwortlich im Sinne des Gesetzes: Psyllakis Vassilis
Alle Preise verstehen sich inklusive Steuern.

