

divers

SC SEACRETE
HOTELS

Λευκά Κρασιά White Wines

ΣΗΜΕΙΟ ΣΤΙΞΗΣ

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΠΟΥΤΑΡΗ, ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

Ποικιλίες: Chardonnay, Gewürztraminer, Riesling, Μοσχοφίλερο

Λαμπερό, λευκοκίτρινο χρώμα με πρωτογενή αρώματα εσπεριδοειδών, πεπονιού και γκρέιπφρουτ. Ένα κρασί δροσερό, νευρικό με μεσαία δομή και αρωματική επίγευση που διαρκεί. Συνδυάζεται ιδανικά με κοτόπουλο, γαλοπούλα και λιπαρά ψάρια.

SIMIO STIXIS

BOUTARIS WINERY, PELOPONNESE

Varieties: Chardonnay, Gewürztraminer, Riesling, Moschofilero

Bright pale yellow colour. Fresh primary aromas of citrus fruits, melon, and grapefruit. A refreshing and lively wine with vibrant acidity, medium structure, and a pleasantly aromatic finish. Food Pairing: Ideal with chicken, turkey, and oily fish.



ΑΜΕΛΛΗΤΙ

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑΚΗ, ΚΡΗΤΗ

Ποικιλία: Ασύρτικο

Η λευκή ποικιλία Ασύρτικο που φύεται στον αμπελώνα στο μετόχι στους Αγίας Ειρήνης, δίνει ένα οίνο ντελικάτο με αρώματα πορτοκαλιού, γκρέιπφρουτ και μελιού. Η κομψότητα και η έντονη οξύτητά του θα δέσει άριστα με πιάτα όπως αρνάκι στο φούρνο, ψάρια στη σχάρα και σολομός. Σερβίρεται στους 10-12° C.

AMELLITI

PNEVMATIKAKIS WINERY, CRETE

Variety: Assyrtiko

The white variety of Assyrtiko that grows in our vineyard at the glebe of Agia Irene, gives us a delicate wine with aromas of orange, grapefruit and honey. The elegance and the intense acidity will accompany perfectly dishes with lamp in the oven, grilled fishes and salmon.

Served at 10-12° C.



αμειλλητι - amelliti



15€

ΜΙΚΡΟΣ ΠΡΙΓΚΙΠΑΣ

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΑΡΑΒΙΤΑΚΗ, ΚΡΗΤΗ

Ποικιλίες: Βιδιανό, Βηλάνα

Η Βηλάνα δίνει μια λεπτή αίσθηση φρέσκου λεμονιού και οξύτητα. Το Βιδιανό προσθέτει αρώματα ώριμου ροδάκνιου και ανανά, πλούσιο σώμα και κρεμώδη επίγευση. Φρέσκια οξύτητα που ταιριάζει με μεσογειακά πιάτα.

THE LITTLE PRINCE

KARAVITAKIS WINERY, CRETE

Varieties: Vidiano, Vilana

Vilana offers delicate notes of fresh lemon along with vibrant acidity. Vidiano contributes aromas of ripe peach and pineapple, adding richness, full body, and a creamy finish. The wine is characterized by its fresh acidity, making it an excellent match for Mediterranean dishes.



15€

PAVO ROMEIKO

ΚΤΗΜΑ ΝΤΟΥΡΑΚΗΣ ΚΡΗΤΗ

Ποικιλία: Ρωμέικο

Το χρώμα του είναι απαλό χρυσό. Το άρωμα του είναι γοητευτικό με ζουμερά φρούτα όπως ροδάκινο και πεπόνι, με πνευλιές αμύγδαλου και φλούδας εσπεριδοειδών. Στο στόμα είναι αρκετά λιπαρό με ισορροπημένη οξύτητα και ωραία φρουτένια επίγευση. Αποτελεί ιδανικό συνδυασμό με πίτες και ποικιλίες τυριών.

PAVO ROMEIKO

DOURAKIS ESTATE, CRETE

Variety: Romeiko

Its color is a pale golden hue. The nose is charming and expressive, featuring juicy fruits such as peach and melon, complemented by hints of almond and citrus peel. On the palate, it is pleasantly rich with balanced acidity and a delightful fruity finish. Food pairing: An ideal match for savory pies and assorted cheese platters.



21€

NOSTOS

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΑΝΟΥΣΑΚΗΣ, ΚΡΗΤΗ

Ποικιλία: Μοσχάτο Σπινας

Στο ποτήρι συναντάμε ένα λεμονι χρώμα. Στην μύτη βρίσκουμε αρώματα από ξύσμα εσπεριδοειδών, πράσινο μήλο, λίτσι, με ένα spicy μπαχαρώδη χαρακτήρα να κάνει έντονη την παρουσία του και νότες αποξηραμένων λουλουδιών και κάποιων βοτάνων να ολοκληρώνουν τον πολύπλοκο χαρακτήρα του. Στο στόμα το σώμα είναι γεμάτο, με ζωνρή οξύτητα, μια ευχάριστη διακριτική λιπαρότητα, που μας οδηγεί σε μια επίγευση διαρκείας. Συνοδεύει: Πράσινη σαλάτα με φρούτα, μαριναρισμένα ψάρια ή μπορείτε να το απολαύσετε σαν aperitif.

NOSTOS

MANOUSAKIS WINERY, CRETE

Variety: Muscat of Spina

In the glass, we find a lemony color. On the nose, aromas of citrus zest, green apple, and lychee emerge, with a spicy, peppery character making a strong impression. Notes of dried flowers and herbs complete its complex profile. On the palate, it has a full body, with vibrant acidity and a pleasant, subtle oiliness, leading to a long-lasting finish. Pairs well with: Green salad with fruits, marinated fish, or you can enjoy it as an aperitif.



24€

BIBLIA ΧΩΡΑ

ΚΤΗΜΑ ΒΙΒΛΙΑ ΧΩΡΑ, ΚΑΒΑΛΑ

Ποικιλίες: Sauvignon Blanc, Ασύρτικο

Το χρώμα του, απαλό πρασινοκίτρινο, με έντονη διαύγεια. Η μύτη του εντυπωσιάζει από τη δέσμη των αρωμάτων που αναδεικνύουν τον ποικιλιακό του χαρακτήρα. Έντονα αρώματα τροπικών φρούτων, γκρέιπφρουτ, εναλλάσσονται με νότες εσπεριδοειδών, λεμονιού σε ένα συνδυασμό που διεγείρει τις αισθήσεις μας.

VIVLIA CHORA

VIVLIA CHORA ESTATE, KAVALA

Varieties: Sauvignon Blanc, Assyrtiko

It has a pale green-yellow colour with stark clarity. Its impressive nose is a bundle of aromas that highlight the character of the varietal. Intense aromas of tropical fruit and grapefruit alternate with notes of lemony citrus to stimulate the senses.



26€

ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ

ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ, ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ

Ποικιλία: Μαλαγουζιά

Είναι λαμπερό αγνόξανθο με πρασινωπές αποχρώσεις και τα αρώματά του θυμίζουν ώριμα φρούτα (αχλάδι, μάνγκο, κίτρο). Στο στόμα χαρακτηρίζεται από πλούτο, καλή ισορροπία, με γεύση από φλούδες λεμονιού και κίτρου. Γευστικοί συνδυασμοί: μεσογειακή κουζίνα, θαλασσινά, λευκά κρέατα με απλές σάλτσες, πάστες με οστρακοειδή, σαλάτες με χορταρικά εποχής.

GEROVASSILIOU MALAGOUZIA

DOMAINE GEROVASILIOU, MECEDONIA

Variety: Malagouzia

It is bright pale blonde with greenish shades and its aromas are reminiscent of ripe fruits (pear, mango, citrus). In the mouth it is characterized by richness, good balance, with a taste of lemon and citrus peels. Delicious combinations: Mediterranean cuisine, seafood, white meats with simple sauces, shellfish pastes, salads with seasonal herbs.



28€

ΑΣΠΡΟΣ ΛΑΓΟΣ

ΚΤΗΜΑ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ, ΚΡΗΤΗ

Ποικιλία: Βιδιανό

Πολύ ωραίο χρυσαφί χρώμα, με κυτρινοπράσινες ανταύγειες. Αρώματα λευκών λουλουδιών και εσπεριδοειδών. Μοσχοβολάει όμως και βούτυρο, υποψία κεριού, βερικόκο, τίλιο και πεπόνι. Πλούσια γεύση Απολαύστε το με σφυρίδα, μεγάλο φαγκρί και συναγρίδα, αστακό, όλα τα οστρακόδερμα.

ASPROS LAGOS

DOULOUFAKIS ESTATE, CRETE

Variety: Vidiano

Very nice golden color, with hues of green and yellow. Its aroma is rich in white flowers and citrus fruits, with a delicate buttery bouquet of slightly beeswax, apricot, linden and melon. Rich flavor accompanies well fish, such as grouper lobster, grilled scorpaena, turbot and all shellfish.



32€

ZELOS ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΝΤΟΥΡΑΚΗ, ΚΡΗΤΗ

Ποικιλία: Μαλβαζία

Καθαρό ωχρό λεμονί, με υψηλής έντασης αρώματα εσπεριδοειδών όπως λεμόνι, και μοσχολέμονο σε συνδυασμό με έντονη ανθικότητα που θυμίζει λευκά λουλούδια όπως γιασεμί. Στο στόμα είναι ξηρό με ήπια οξύτητα, μέτριο, γεμάτο κομψότητα, σώμα και μια ελαφριά πικράδα στην επίγευση. Τέλειο aperitif, ιδανικό με ελαφριές σαλάτες, τηγανητό γόνο καλαμαριού, λευκά τυριά.

ZELOS ORGANIC

DOURAKIS WINERY, CRETE

Variety: Malvasia

Pure pale lemon, with high-intensity aromas of citrus fruits such as lemon, and lime in combination with intense flowering reminiscent of white flowers such as jasmine. In the mouth it is dry with mild acidity, medium, full of elegance, body and a slight bitterness in the aftertaste. Perfect aperitif, ideal with light salads, fried squid fry, white cheeses.



22€

Ροζέ Κρασιά Rose Wines

NOSTOS PINK

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΑΝΟΥΣΑΚΗ, ΚΡΗΤΗ

Ποικιλίες: Grenache Rouge, Syrah

Χρώμα τριανταφυλλένιο. Μύτη με άρωμα καραμέλας φράουλας, γρεναδίνης και τριαντάφυλου. Γεύση απαλή με τρυφερή οξύτητα και αίσθηση γλύκας στην επίγευση. Φαγητά της Ελληνικής κουζίνας όπως γεμιστά, λαδερά, σαλάτες, ψητά λαχανικά, ζυμαρικά, πουλερικά με ελαφριές σαλτσες, οστρακοειδή και θαλασσινά.

NOSTOS PINK

MANOUSAKIS WINERY, CRETE

Varieties: Grenache Rouge, Syrah

Bright pink color. Intense nose with strawberry candy, grenadine and rose aromas. Medium bodied wine with gentle acidity and a slight sweetness in the aftertaste. To be consumed fresh! Greek cuisine such as stuffed, oily, salads, grilled vegetables, pasta, poultry with light sauces, shellfish and seafood.



23€

STARLIGHT

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑΚΗ, ΚΡΗΤΗ

Ποικιλίες: Granache Rouge, Κοτσιφάλι

Οι αμπελώνες στους Κρήτης και το μεσογειακό κλίμα εργάστηκαν αρμονικά στην παραγωγή στους ροζέ οίνου από στους ποικιλίες Granache Rouge και Κοτσιφάλι. Απολαύστε τη φρουτώδη γεύση του κάτω από τα αστέρια ένα ρομαντικό βράδυ. Σερβίρεται στους 8-9°C και συνοδεύει πιάτα με ψητά κρέατα, ζυμαρικά και σαλάτες.

STARLIGHT

PNEVMATIKAKIS WINERY, CRETE

Varieties: Granache Rouge, Kotsifali

The Cretan vineyards and the Mediterranean climate worked in harmony to produce a rose wine from Grenache Rouge and Kotsifali varieties. Enjoy its fruity under the stars on a romantic summer evening. Served at 8-9°C best accompanies grilled meat, pasta and salads



5€



15€

ΤΡΕΙΣ ΜΑΓΙΣΣΕΣ

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΠΑΡΑΦΑΚΑΣ, ΝΕΜΕΑ

Ποικιλίες: Syrah, Αγιοργίτικο, Μοσχοφιλερο

Το χρώμα του είναι λαμπερό τριανταφυλλί. 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.

THREE WITCHES

BARAFAKAS WINERY, NEMEA

Varieties: Syrah, Agiorgitiko, Moschofilero

Its color is bright rose. On the nose, the aromas of fruits such as cherries and strawberries compete with those of flowers reminiscent of rose and lemon blossom. In the mouth it is semi-sweet with the acidity cooling and the fruits appearing sweet and ripe.



21€

IDYLLE D' ACHINOS

LA TOUR MELAS, ΣΤΕΡΕΑ ΕΛΛΑΔΑ

Ποικιλίες: Syrah, Grenache Rouge, Αγιωργίτικο

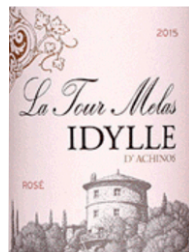
Από αμπελώνα 100 ετών, το Idylle Rosé διαθέτει ένα φωτεινό και απαλό ροζέ χρώμα που αιχμαλωτίζει το βλέμμα και θυμίζει τα ροζέ κρασιά της Προβηγκίας. Στη μύτη εντυπωσιάζει με μια εκλεπτυσμένη αρωματική σύνθεση με νότες τριαντάφυλλου, ενώ στο στόμα είναι ευκολόπιτο, δροσερό, με ωραία οξύτητα και γευστική ένταση. Ταυριάζει με: Λαδερά πιάτα, μπαρμπούνια τηγανητά, γαρίδες, πιάτα αλλαντικών αλλά και με εξωτική κουζίνα.

IDYLLE D' ACHINOS

LA TOUR MELAS, CENTRAL GREECE

Varieties: Syrah, Grenache Rouge Agiorgitiko

From 100-year-old vineyard, the Rosé Idylle has a bright and soft rose color that captures the look and reminds of the rosé wines of Provence. In the nose it impresses with a refined fragrant composition with notes of rose, while in the mouth is easy to drink, cool, with nice acidity and savory intensity. Food pairing: Fish, shrimps and also delicatessen dishes.



32€

MONOCEROS

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΝΤΟΥΡΑΚΗ, ΚΡΗΤΗ

Ποικιλίες: Grenache Rouge, Λιάτικο

Τριανταφυλλένιο χρώμα με αιθέριο άρωμα από φράουλες, βατόμουρα και σκουροκόκκινα φρούτα. Διακρίνεται για τη γεμάτη και πλούσια δροσερή γεύση με πολύ καλή επίγευση. Ταυριάζει με: Αλλαντικά, Ζυμαρικά, ψάρια ψητά ή τηγανητά, πουλερικά, θαλασσινά, ελαφριά πιάτα λευκών κρεάτων, ζυμαρικά, λαδερά και φρέσκες σαλάτες.

MONOCEROS

DOURAKIS ESTATE, CRETE

Varieties: Grenache Rouge, Liatiko

Rosé color with delicate aromas of strawberries, raspberries, and dark red fruits. It stands out for its full-bodied yet refreshing taste, offering a rich mouthfeel and a very pleasant finish. Food pairing: Cold cuts, pasta, grilled or fried fish, poultry, seafood, light white meat dishes, vegetable-based dishes cooked in olive oil, and fresh salads.



18€

Κόκκινα Κρασιά Red Wines

CABERNET SAUVIGNON

ΚΤΗΜΑ ΣΑΜΠΙΑΝΗ, ΑΥΛΙΑΔΑ

Ποικιλία: Cabernet Sauvignon

Χρώμα βαθύ ρουμπινί, καλής έντασης. Μύτη με πολύ καλές τανίνες και αρώματα μαρμελάδας δαμάσκηνου και βανίλιας. Με μεγάλη επίγευση. Συνδυάζεται με όλα τα πλούσια πιάτα κρεάτων, ιδιαίτερα όταν έχουν δεχτεί τη συμμετοχή μπαχαρικών.

CABERNET SAUVIGNON

SABANIS DOMAINE, AVLIDA

Variety: Cabernet Sauvignon

Deep ruby colour, good intensity. Nose with good tannins and aromas of plum jam and vanilla. With great aftertaste. Combines with all the rich meat dishes, especially when they have accepted the participation of spices.



ΑΛΩΒΗΤΟΣ

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑΚΗ, ΚΡΗΤΗ

Ποικιλία: Κοτσιφάλι

Η Κρητική ποικιλία Κοτσιφάλι καλλιεργείται με αγάπη και μεράκι στον αμπελώνα μας, στο μετόχι της Αγίας Ειρήνης. Πλούσιο σε αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων και τη επίγευση του δρύινου βαρελιού προσφέρουν ένα καλοσχηματισμένο οίνο. Απολαύστε το με κόκκινα κρέατα, κυνήγι και ώριμα τυριά. Σερβίρεται στους 17-18° C.

ΑΛΟΒΙΤΟΣ

ΠΝΕΥΜΑΤΙΚΑΚΙΣ WINERY, CRETE

Variety: Kotsifali

The Cretan variety Kotsifali cultivated with love and passion in our vineyard, at the glebe of Agia Irene. Rich aromas of ripe red fruits and the aftertaste of the oak barrel give us a well shaped wine. Enjoy it with red meats, hunting and mature chesses. Served at 17-18° C.



Αλώβητος
Alovitos



ΔΕΣΜΟΣ

ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ RIRA, ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

Ποικιλίες: Merlot, Cabernet Sauvignon

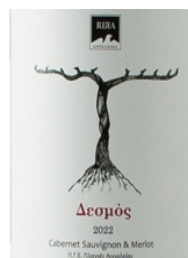
Οι γλυκές μυρωδιές του Merlot και οι πράσινες, πιπεράτες νότες του Cabernet Sauvignon, μαζί με τα αρώματα των ώριμων κόκκινων φρούτων και ξηρών καρπών δένονται αρμονικά σε ένα πολύ πλούσιο, γεροδεμένο κρασί. Η εξαιρετικά μακριά επίγευση του θα μαγέψει τον κάθε οινόλατρη. Απολαύστε το με κόκκινα κρέατα και με ώριμα τυριά.

DESMOS (BOND)

RIRA WINERY, PELOPONNESE

Varieties: Merlot, Cabernet Sauvignon

Aromas of ripe red fruits and nuts are harmoniously melt in a very rich , robust wine. The extremely long aftertaste will enchant every wine lover. Enjoy it with red meat and mature cheeses.



ΚΟΚΚΙΝΗ ΒΙΒΛΟΣ

ΚΤΗΜΑ ΣΑΚΑΛΑΚΗ, ΚΙΛΚΙΣ

Ποικιλίες: Ξινόμαυρο, Syrah, Merlot

Η έντονη προσωπικότητα του Syrah και η ευγενική παρουσία του Merlot ομιγούν ιδανικά με τις ιδιαίτερες πινελιές του Ξινόμαυρου. Χρώμα βαθύ κόκκινο με πληθωρική γεύση και πλούσιες τανίνες με δυνατή επίγευση. Συνοδεύει ιδανικά, κόκκινα κρέατα, κίτρινα τυριά και πιάτα παραδοσιακής κουζίνας.

RED BIBLE

DOMAINE SAKALAKIS, KILKIS

Varieties: Ksinomavro, Syrah, Merlot

The strong personality of syrah and gracious presence of merlot blend perfectly with the touches of Ksinomavro. Deep red color with exuberant flavor and rich tannins with a strong aftertaste. Accompanies ideally red meats, yellow cheeses and traditional dishes.



21€

SCALAREA

THE SCALAREA ESTATE, ΚΡΗΤΗ

Ποικιλίες: Syrah, Κοτσιφάλι

Βαθυκόκκινο χρώμα με έντονες μωβ ανταύγειες. Χαρακτηριστικά: πολύπλοκος χαρακτήρας με έντονα αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων (βατόμουρο, κεράσι και δαμάσκηνο) που πλαισιώνονται απο τριτογενή αρώματα βελανιδιάς, σοκολάτας και καβουρδισμένου καφέ. Εξαιρετική δομή, πλούσιο σώμα, όγκος, λιπαρότητα, μεγάλη γευστική και αρωματική διάρκεια. Ταίριαζει με: Πιάτα λευκών και κόκκινων κρέατων με πικάντικες σάλτσες.



28€

SCALAREA

THE SCALAREA ESTATE, CRETE

Varieties: Syrah, Kotsifali

Deep red color with intense purple highlights. A complex aromatic profile with intense aromas of ripe red fruits such as blackberry, cherry, and plum, complemented by tertiary notes of oak, chocolate, and roasted coffee. Excellent structure with a rich body, volume, and smooth texture. The wine shows great depth with a long-lasting aromatic and flavorful finish. Food Pairing: Pairs beautifully with white and red meat dishes served with spicy or rich sauces.

NOSTOS BLEND

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΑΝΟΥΣΑΚΗ, ΚΡΗΤΗ

Ποικιλίες: Mouvredre, Roussanne

Διαυγές, πολύ βαθύ ρουμπινί χρώμα με νότες πορφυρού που δηλώνουν νεότητα. Δάκρυα πυκνά και πολλά που χρωματίζουν το εσωτερικό του ποτηριού. Μύτη έντονη, πολύπλοκη, όπου ο χαρακτήρας του μαύρου ώριμου φρούτου δίνει με τη διακριτική παρουσία βαρελιού. Στόμα με όγκο και πυκνότητα, που οι υψηλές αλλά ώριμες τανίνες ισορροπούν με το πλούσιο αλκοόλ και μία μέτρια προς υψηλή οξύτητα. Πολύπλοκα αρώματα στόματος που όχι μόνο ακολουθούν αλλά εξελίσσουν αυτά της μύτης. Συνοδεύει αλλαντικά, πουλερικά, ζυμαρικά, καπνιστά τυριά και ψητά κρέατα.

NOSTOS BLEND

MANOUSAKIS WINERY

Varieties: Mouvredre, Roussanne

Clear, very dense ruby color with youthful purple notes. Intense nose, complex character with ripened black fruit in excellent balance with the oak. Mouth with volume and density of high but ripened tannins in perfect balance with the rich alcohol and good acid. Complex flavors follow and reflect the aromas. Accompanied with meat, poultry, pasta, smoked cheeses, grilled meats.

NOSTOS

de January

BLEND

-2014-



36€

Αφρώδη Κρασιά Sparkling Wines

SOVENTO BRUTO

FERNANDO CASTRO, ΙΤΑΛΙΑ

Ποικιλία: Macabeo

Απαλό πρασινοκίτρινο χρώμα, καθαρό και λαμπερό, με διάρκεια στον χρόνο. Στη μύτη αναδεικνύονται φυσικά αρώματα φρέσκων σταφυλιών, έντονα, εκλεπτυσμένα και κομψά, με νότες φρέσκων φρούτων. Στο στόμα είναι ισορροπημένο.

SOVENTO BRUTO

FERNANDO CASTRO, ITALY

Variety: Macabeo

Pale greenish yellow color, clean and bright. Persistent over time. The nose shows natural aromas of fresh grapes, intense, fine and elegant with hints of fresh fruit. The palate is balanced.



10€

ENOBILIA MOSCATO D'ASTI

AZIENDA AGRICOLA SAN SILVESTRO, ΙΤΑΛΙΑ

Ποικιλία: Μοσχάτο

Απαλό αχυροκίτρινο χρώμα με λεπτό και ζωηρό αφρισμό. Έντονα αρωματικό, με νότες λευκού ροδάκινου, ώριμου αχλαδιού και άνθη πορτοκαλιάς. Ελαφρώς γλυκό, δροσερό και ευχάριστα φρουτώδες, με χαμηλό αλκοόλ και απαλή επίγευση.

ENOBILIA MOSCATO D'ASTI

AZIENDA AGRICOLA SAN SILVESTRO, ITALY

Variety: Muscat

Pale straw-yellow color with fine, lively bubbles. Intensely aromatic, with notes of white peach, ripe pear, and orange blossom. Lightly sweet, fresh, and pleasantly fruity, with low alcohol and a smooth finish.



19€

THE WHITE KNIGHT

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ, ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

Ποικιλία: Μοσχοφιλέρο

Ξηρό και αφρώδες. Στην όψη συναντάμε ένα κρασί με αχυροπράσινο χρώμα, με ένα καλό "κορδόνι" από μικρές επίμονες φυσαλίδες. Στη μύτη βρίσκουμε έντονα αρώματα από εσπεριδοειδή, άνθη πλαισιωμένα από μπριός, μαγιά, και νότες ξηρών καρπών να ακολουθούν. Στο στόμα είναι δροσερό, με τραγανή οξύτητα και επίγευση μεγάλης διάρκειας. Ταιριάζει με: Ασιάτικη κουζίνα, οστρακοειδή, αυγοτάραχο, ψητά ψάρια, ζυμαρικά με μυρωδικά, aperitif.

THE WHITE KNIGHT

BOUTARIS WINERY, PELOPONNESE

Variety: Moschofilero

Dry, sparkling Moschofilero. Pale straw-green color with a fine and persistent stream of small bubbles. The nose reveals intense aromas of citrus and flowers, complemented by notes of brioche, yeast, and hints of nuts. Fresh and lively on the palate, with crisp acidity and a long-lasting finish. Food Pairing: Pairs beautifully with Asian cuisine, shellfish, bottarga, grilled fish, pasta with herbs, or enjoyed as an aperitif.



28€

SOFFIO PROSECCO

ENOITALIA, ITALIA

Ποικιλία: Glera

Λαμπερό άχυρο κίτρινο χρώμα με πολύ λεπτό κορδόνι. Φρουτώδες μπουκέτο με μήλα, ροδάκινα και λουλούδια ακακίας. Ήρρό και ελαφρύ στο στόμα με ευχάριστη οξύτητα και μακρά επίγευση.

SOFFIO PROSECCO

ENOITALIA, ITALY

Variety: Glera

Shiny yellow color straw with very thin cord. Fruity bouquet with apples, peaches and acacia flowers. Dry and light in the mouth with pleasant acidity and long aftertaste.



20€

Σαμπάνια Champagne

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT

MOËT & CHANDON, ΓΑΛΛΙΑ

Ποικιλία: Chardonnay

Λαμπερό χρυσαφί χρώμα με ζωηρές φυσαλίδες. Αρώματα από πράσινο μήλο, αχλάδι και λευκά άνθη, με διακριτικές νότες μπριός. Φρέσκια, κομψή γεύση με ισορροπημένη οξύτητα και ευχάριστη επίγευση.

MOËT & CHANDON IMPÉRIAL BRUT

MOËT & CHANDON, FRANCE

Variety: Chardonnay

Bright golden color with lively bubbles. Aromas of green apple, pear, and white flowers, with subtle brioche notes. Fresh and elegant on the palate, with balanced acidity and a pleasant finish.



90€

DRAPPIER

BRUT, ΓΑΛΛΙΑ

Ποικιλία: Pinot noir

Λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα με ζωηρό αφρισμό. Αρώματα από ώριμο μήλο, αχλάδι και νότες εσπεριδοειδών, με διακριτική πινελιά μπριός. Στο στόμα είναι γεμάτη, φρέσκια και ισορροπημένη, με ευχάριστη και κομψή επίγευση.

DRAPPIER

BRUT, FRANCE

Variety: Pinot noir

Bright golden-yellow color with lively effervescence. Aromas of ripe apple, pear, and citrus notes, with a subtle touch of brioche. Full-bodied, fresh, and well-balanced on the palate, with a refined and pleasant finish.



65€

Wines

SC SEACRETE
HOTELS

