

A·for·Art
DESIGN HOTEL

FOOD
WIINE
MENU





www.aforarthotel.gr

Το Σημείωμα των Chef...

Καλώς ήλθατε στο εστιατόριο του “A for art Design Hotel», εδώ όπου η αίγλη και η ιστορία συναντά την τέχνη και τη γαστρονομία. Στον κήπο του ιστορικού κτιρίου μας λοιπόν έχουμε τη χαρά να παρουσιάζουμε μια γαστρονομική πρόταση με αναφορές και επιρροές από τη μεσογειακή κουλτούρα των λαών με διεθνείς αναφορές, προϊόντα εξαιρετικής ποιότητας, μικρούς παραγωγούς, και θαλασσινά από τον βυθό της Θάσσου. Σας υποσχόμαστε ότι θα απολαύσετε μια “High end” κουζίνα με συνταγές και πιάτα εκτελεσμένα στην καλύτερη τους απόδοση, αγνές πρώτες ύλες της εποχής παντρεμένες ιδανικά με μοναδικό μας μέλημα να πάρετε μαζί σας την ανάμνηση του φαγητού που για εσάς ετοιμάσαμε! **Καλή σας απόλαυση...**

The Chef's Note...

*Welcome to “A for Art Design Hotel” restaurant, where glamor and history meet art and gastronomy. In the garden of our historic building, we have the pleasure to present a gastronomic proposal with references and influences from the Mediterranean culture with international references, products of exceptional quality, small producers, and seafood from the bottom of Thassos. We promise you to enjoy a “High end” cuisine with recipes and dishes executed in their best performance, pure materials of the season combinable with only concern to take with you the memory of the food we prepared for you! **Enjoy...***

Die Notiz des Chefs...

Willkommen im Restaurant des „A for art Design Hotel“, hier treffen Glamour und Geschichte auf Kunst und Gastronomie. Im Garten unseres historischen Gebäudes haben wir das Vergnügen, ein gastronomisches Angebot mit Referenzen und Einflüssen aus der mediterranen Kultur der Völker mit internationalen Referenzen, Produkten von außergewöhnlicher Qualität, kleinen Produzenten und Meeresfrüchten aus dem Meeresgrund von Thassos zu präsentieren. Wir versprechen Ihnen, eine “High-End”-Küche mit Rezepten und Gerichten zu genießen, die in ihrer besten Leistung ausgeführt werden, reine Rohstoffe der Saison, die idealerweise mit unserer einzigen Sorge verbunden sind, die Erinnerung an das Essen, das wir für Sie zubereitet haben, mit Ihnen zu nehmen! **Genießen Sie es!**

Marinopoulos A.Ioannis
Executive Chef

Terleles Th.Kyriakos
Chef de cuisine

FOOD MEND

A

A•for•Art
DESIGN HOTEL



Προζυμένιο χειροποίητο ψωμί στο "A for Art"
Sourdough handmade bread in "A for Art"
Handgemachtes Sauerteigbrot in "A for Art"

..... € 2,00

Η τοματοσαλάτα!

Η πρωταγωνίστρια του καλοκαιριού σε υφές... κουλί τομάτας, μους από ελιές καλαμών "relize" & "crispy" κρεμμύδι, κράκερ τομάτας, τομάτα μαριναρισμένη σε "emulsion" από ελαιόλαδο, και βότανα, τυρί φέτα Παγγαίου σε γαλάκτωμα και σκόνη από ώριμες τομάτες.

The tomato salad!

The protagonist of summer in textures ... tomato coulis, olive mousse "relize" & "crispy" onion, tomato cracker, marinated tomato in "emulsion" from olive oil, and herbs, feta cheese from Paggaio in emulsion and powder from ripe tomatoes.

Der Tomatensalat!

Der Protagonist des Sommers in Texturen ... Tomaten Coulis, Olivenmousse "relize" & "knusprige" Zwiebel, Tomatencracker, marinierte Tomate in "Emulsion" aus Olivenöl und Kräutern, Feta-Käse aus Paggaio in Emulsion und Pulver aus reifen Tomaten.

..... € 15,50

Τραγανά φύλλα Μιλφέιγ με μπκονόσπορο και κατακίσιο τυρί ελληνικής πρότυπης φάρμας, baby ρόκα, κουκουνάρι και παγωτό ροδάκινο και κονφί ροδάκινα αρωματισμένα με γλυκάνισο.

Crispy Millefeuille leaves with poppy seed and goat cheese from a Greek farm, baby rocket, pine nuts, and peach ice cream and confi peach flavored with anise.

Knusprige Milfeuille-Blätter mit Mohn und Ziegenkäse vom griechischen Bauernhof, Baby-Rucola, Pinienkerne und mit Anis aromatisiertes Pflirscheis.

..... € 18,50

Compose salad!

Χειροποίητος καπνιστός σολομός σε ρολό, γεμισμένος με Κατίκι Δομοκού, αρωματισμένος με άνιθο και μοσχολέμονο, γαρίδες, αυγοτάραχο Μεσολογγίου, μπρικ και φρέσκα μιζούνα σε ντρέισινγκ αγριοράπανου.

Compose salad!

Handmade smoked salmon in a roll, stuffed with Domokos Katiki, flavored with dill and lime, shrimps, egg tarragon from Messolonghi, brisket and fresh mizuna in wild radish dressing.

Salat komponieren!

Handgefertigter Räucherlachs im Brötchen, gefüllt mit Domokos Katiki, aromatisiert mit Dill und Limette, Garnelen, Eistragon aus Messolonghi, Rinderbrust und frischem Mizuna in Wildkrabben-Dressing.

..... € 19,40

Πατατούλες σε υφές.

Αφρό πατάτας, τσίπς με πάπρικα από την Αριδέα και πατάτες τριών σταδίων.

Potatoes in textures.

Potato foam, chips with paprika from Aridea and three-stage potatoes.

Kartoffeln in Texturen.

Kartoffelschaum, Pommes frites mit Paprika von Aridea und dreistufige Kartoffeln.

..... € 17,80

Αραντσίνι

Αραντσίνι «Μηριάμ» με καπνιστό τυρί από το Μέτσοβο, ρομέσκο και μαγιονέζα από Καραμανλίδικο Σερρών.

Arancini

Arancini "Briam" with smoked cheese from Metsovo, romesco and mayonnaise from Karamanlidiko Serres.

Arancini

Arancini „Briam“ mit geräuchertem Käse aus Metsovo, Romesco und Mayonnaise aus Karamanlidiko Serres.

..... € 17,00

Πρασοκιμαδόπιτα!

Ανοικτή πίτα με καβουρντισμένο κιμά μόσχου στο μαντέμι, καραμελωμένα πράσα, φρέσκα μυρωδικά και πολιτική τυροσαλάτα με μπούκοβο.

Leek minced meat pie!

Open pie with roasted minced veal in cast iron, caramelized leeks, fresh herbs and cheese salad with chili powder.

Lauch-Hackfleisch-Pastete!

Offene Pastete mit im Gusseisen gebratenem Kalbshackfleisch, karamellisiertem Lauch, frischen Kräutern und Käsesalat mit Chilipulver.

..... € 16,00

Ταρτάρ

Ψάρι ημέρας Ταρτάρ με βινεγκρέτ αγγουριού, χαλαπένιος, λάδι μάραθου και μοσχολέμονο.

Tartar

Fish of the day Tartar with cucumber vinaigrette, jalapenos, fennel oil and lime.

Tartar

Fisch des Tages Tartar mit Gurkenvinaigrette, Jalapenos, Fenchelöl und Limette.

..... € 19,30

CHEF'S
CHOICE

**Κάτι νέο μοσχοβόλησε
στην κουζίνα του A for Art.**

Η σημερινή έμπνευση του Σεφ μας στην διάθεση σας.
Ο σερβιτόρος μας θα σας ενημερώσει για το σημερινό πιάτο.

***Something new was smelling
in the kitchen of A for Art.***

*Today's inspiration of our Chef is at your disposal.
Our waiter will inform you about today's dish.*

**In der Küche von A for Art
riecht es nach etwas Neuem.**

Die heutige Inspiration unseres Küchenchefs steht Ihnen
zur Verfügung. Unser Kellner wird Sie über das heutige
Gericht informieren.

€ 21,00

Vegan Νιόκι

Νιόκι πατάτας με ραγού λαχανικών εποχής.

Vegan gnocchi

Potato gnocchi with seasonal vegetable ragout.

Vegane Gnocchi

Kartoffel-Gnocchi mit Gemüse-Ragout der Saison.

€ 16,00

Χταπόδι

Χταπόδι από το Κλίσμα με πίκλες, γίγαντες Πρεσπών, κρίταμο,
λευκό ταραμά και αυγοτάραχο Μεσολογίου με Ενο θρούμπας Θάσου.

Octopus

Octopus from Klisma with pickles, Prespa beans, lily, white taramas,
and egg tarragon from Mesologio with olives from Thassos evo.

Oktopus

Oktopus aus Klisma mit Essiggurken, Prespa-Bohnen, Lilie, weißem
Estragon und Eierstragon aus Mesologio mit Oliven von Thassos evo.

€ 18,70

Καλαμάρι Καβάλας "Fish & Chips" με μπραντάδα αμυγδάλου

Kavala squid "Fish & Chips" with almond brantada

Kavala Tintenfisch „Fish & Chips“ mit Mandelbrantada

€ 19,40

Γαρίδες Θάσου

«Σαχανάκι απ' τα παλιά» με σάλτσα από ψητές τομάτες, αφρό μπίσκ, τραγανό παξιμάδι από καπνιστή φέτα και τηγανντή κάπαρη.

Thassos Shrimp

"Old-style" shahanaki with roasted tomato sauce, bisque foam, smoked crispy feta and fried capers.

Thassos-Garnelen

"Schahanaki nach alter Art" mit gebratener Tomatensauce, Biskuitschaum, knuspriger Feta und gebratenen Kapern.

..... € 19,40

Φαγκρί Αγιορίτικον!

Η εκδοχή των μοναχών του Αγίου Όρους στο πιάτο σας όπως ο Σέφ επέλεξε να σας την παρουσιάσει.

Με ζωμό από ψημένα κρεμμύδια, κρέμα πατάτας, κρίσπυ πατάτα και ξερά δαμάσκηνα.

Red Porgy Ayoriticon!

The Mount Athos monks' version is on your plate, as the Chef chose to present it to you: a broth of roasted onions, cream of potato, crispy potato, and dried plums.

Rote Meerbrasse Ayoriticon!

Die Version der Mönche vom Berg Athos liegt auf Ihrem Teller, so wie der Küchenchef sie Ihnen präsentiert hat: eine Brühe aus gerösteten Zwiebeln, Kartoffelcreme, knusprigen Kartoffeln und getrockneten Pflaumen.

..... € 23,50

Πεσκαντρίτσα

Πεσκαντρίτσα, πράσα σε ζύμωση, μαϊντανός, πούδρα παστουρμά, παστό λεμόνι και beurre blanc με αυγά Βασιλικής ρέγγας.

Pescantritsa

Monkfish, fermented leek, meander, pastrami powder, lemon puree and beurre blanc with royal herring eggs.

Pescantritsa

Seeteufel, fermentierter Lauch, Mäander, Pastrami-Pulver, Zitronenpüree und Beurre blanc mit königlichen Heringeiern.

..... € 20,60

Κόκορας «Πασιτσάδα» γεμιστός με μούς από άγρια μανιτάρια και graden pasta.

Rooster "Pastitsada" stuffed with wild mushroom mousse and graden pasta.

Hahn „Pastitsada“, gefüllt mit Waldpilzmousse und Gradenudeln.

..... € 22,00

Διάφραγμα Αργεντινής Black Angus.

Επιλέξτε την Σάλτσα σας: Ολλανδέζ ή Gravy με κρασί Πόρτο και άγρια μανιτάρια.
Επιλέξτε την γαρνιτούρα σας: Πατάτες 3 σταδίων ή αρωματικό ρύζι.

Argentinian Black Angus.

Choose your Sauce: Hollandaise or Gravy with Port Wine and Wild Mushrooms.
Choose your garnish: 3-Stage Potatoes or Aromatic Rice.

Argentinisches Black Angus.

Wählen Sie Ihre Soße: Hollandaise oder Bratensoße
mit Portwein und Wildpilzen. Wählen Sie Ihre Beilage:
3-Stufen-Kartoffeln oder aromatischer Reis.

..... € 37,00

Χειροποίητο Λουκάνικο από τον χασάπη μας με κρεμμυδάκια
compote και gribiche sauce.

Handmade Sausage from our butcher with onions
compote and gribiche sauce.

Handgemachte Wurst aus unserer Metzgerei
mit Zwiebelkompott und Gribiche-Sauce.

..... € 17,90

Κοκκινιστό μοσχάρακι «Γιουβέτσι σαν Κυριακή!» με ψητά τοματάκια
και ξηρή μυζήθρα Μακεδονίας

Reddened veal "Yuvetsi like Sunday!" with roasted tomatoes
and dry Macedonian cheese

Gerötetes Kalbfleisch „Yuvetsi wie am Sonntag!“ mit gerösteten
Tomaten und trockenem mazedonischem Käse

..... € 24,00

Ριζότο a la Carbonara με χειροποίητη καπνιστή παντσέτα,
παστό κρόκο και πίκλα από κίτρινα τοματίνια.

Risotto a la Carbonara with handmade smoked pancetta,
salted yolk, and yellow cherry tomato pickle.

Risotto a la Carbonara mit handgeräuchertem Bauchspeck,
gesalzenem Eigelb und eingelegten gelben Kirschtomaten.

..... € 25,40

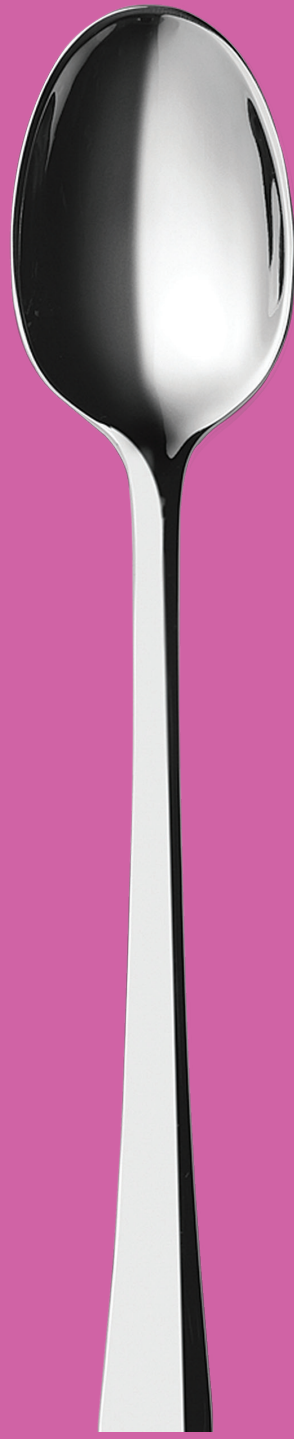


FROM SUGAR

A

& MORE

A·for·Art
DESIGN HOTEL



Απο Ζάχαρη & Ύλες...
From Sugar & more...
Von Zucker & mehr...

Creme Brulee

Αρωματισμένη με βανίλια Μαδαγασκάρης και αρώματα πορτοκαλιού και ένα παγωτό τριών μπαχαρικών.

Cream Brulee

Flavoured with Madagascar vanilla and orange aromas and a three-spice ice cream.

Creme Brulee

Aromatisiert mit Vanille- und Orangenaromen aus Madagaskar und einer Eiscreme mit drei Gewürzen.

..... € 12,70

Panna Cotta καραμέλας με κονφίτ βερούκοκο και φλέικς αμυγδάλου.

Caramel panna cotta with apricot confit and almond flakes.

Karamell-Panna-Cotta mit Aprikosen-Confit und Mandelblättchen.

..... € 11,50

Υφές σοκολάτας και αρώματα καφέ.

Chocolate textures and coffee aromas.

Schokoladige Texturen und Kaffeearomen.

..... € 14,00

Τάρτα λεμόνι

Lemon Tart

..... € 15,20



WINE LIST

A

A•for•Art
DESIGN HOTEL



ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ / WHITE WINES



Alexandra Private Collection

Ποικιλία: Ροδίτης, Ξινόμαυρο, Sauvignon Blanc /
Grape variety: Roditis, Xinomavro, Sauvignon Blanc
Περιοχή: Κιλκίς / Region: Kilkis

Ποτήρι / Glass: € 5,00 | Φιάλη / Bottle: € 20,00

Μεθυσμένη Πολιτεία / Methismeni Politia

Παραγωγός: Σακαλάκης / Winery: Sakalakis
Ποικιλία: Sauvignon Blanc, Ροδίτης / Grape variety: Sauvignon Blanc, Roditis
Περιοχή: Όρος Πάικο στο Κιλκίς / Region: Mount Paiko in Kilkis

Ποτήρι / Glass: € 5,50 | Φιάλη / Bottle: € 22,00

Παράγκα / Paraga

Παραγωγός: Κυρ-Γιάννη / Winery: Kir-Gianni
Ποικιλία: Ροδίτης, Μαλαγουζιά / Grape Variety: Roditis, Malagousia
Περιοχή: Αμύνταιο, Άγιος Παντελεήμονας / Region: Agios Panteleimonas, Aminteo

Ποτήρι / Glass: € 6,00 | Φιάλη / Bottle: € 23,00

Σακαλάκη Μαλαγουζιά / Sakalaki Malagousia

Παραγωγός: Σακαλάκης / Winery: Sakalakis
Ποικιλία: Μαλαγουζιά / Grape Variety: Malagousia / Περιοχή: Πάικο / Region: Paiko

Ποτήρι / Glass: € 5,50 | Φιάλη / Bottle: € 23,00

Chardonnay Sakalaki

Παραγωγός: Σακαλάκης / Winery: Sakalakis
Ποικιλία: Chardonnay / Grape Variety: Chardonnay
Περιοχή: Όρος Πάικο στο Κιλκίς / Region: Mount Paiko in Kilkis

Ποτήρι / Glass: € 5,50 | Φιάλη / Bottle: € 23,00

Αμέθυστος / Amethystos

Παραγωγός: Κώστας Λαζαρίδης / Winery: Kostas Lazaridis
Ποικιλία: Sauvignon Blanc, Ασύρτικο
Grape Variety: Sauvignon Blanc, Assyrtiko,
Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

Ποτήρι / Glass: € 6,50 | Φιάλη / Bottle: € 26,00

Château Julia

Παραγωγός: Κ. Λαζαρίδης / Winery: K. Lazaridis
Ποικιλία: Ασύρτικο / Grape Variety: Assyrtiko
Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

Φιάλη / Bottle: € 30,00

Χελώνες / Chelones

Παραγωγός: Κτήμα Αλφα / Winery: Alpha Estate
 Ποικιλία: Μαλαγουζιά / Grapes Variety: Malagousia
 Περιοχή: Αμύνταιο / Region: Aminteo

Φιάλη / Bottle: € 30,00

Θέμα / Thema

Παραγωγός: Παυλίδης / Winery: Pavlidi
 Ποικιλία: Sauvignon Blanc, Ασύρτικο / Grape Variety: Sauvignon Blanc, Assyrtiko
 Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

Φιάλη / Bottle: € 30,00

Κτήμα Βιβλία Χώρα / Estate Vivlia Chora

Παραγωγός: Βιβλία Χώρα / Winery: Vivlia Chora
 Ποικιλία: Sauvignon Blanc, Ασύρτικο / Grape variety: Sauvignon Blanc, Assyrtiko
 Περιοχή: Παγγαίο / Region: Paggaiο

Φιάλη / Bottle: € 33,00

Amethystos Fume Βαρέλι / Amethystos Fume Barrel

Παραγωγός: Κώστας Λαζαρίδης / Winery: Kostas Lazaridis
 Ποικιλία: Sauvignon Blanc / Grapes Variety: Sauvignon Blanc
 Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

Φιάλη / Bottle: € 36,00

Μαλαγουζιά Γεροβασιλείου / Malagousia Gerovasiliou

Παραγωγός: Γεροβασιλείου / Winery: Gerovasiliou
 Ποικιλία: Μαλαγουζιά / Grape Variety: Malagousia
 Περιοχή: Επανομή / Region: Epanomi

Φιάλη / Bottle: € 40,00

Κτήμα Άλφα / Ktima Alfa

Παραγωγός: Κτήμα Αλφα / Winery: Alpha Estate
 Ποικιλία: Sauvignon Blanc / Grapes Variety: Sauvignon Blanc
 Περιοχή: Αμύνταιο / Region: Aminteo

Φιάλη / Bottle: € 40,00

Όβηλος / Onilos

Παραγωγός: Κτήμα Βιβλία Χώρα / Winery: Vivlia Chora Estate
 Ποικιλία: Semillon, Ασύρτικο / Grapes Variety: Semillon, Assyrtiko
 Περιοχή: Παγγαίο / Region: Paggaiο

Φιάλη / Bottle: € 50,00



ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ / ROSE WINES



Lui de rose (Dry or Semi-Dry)

Παραγωγός: Σακαλάκης / Winery: Sakalakis

Ποικιλία: Syrah / Grape Variety: Syrah

Περιοχή: Κιλκίς / Region: Kilkis

Ποτήρι / Glass: € 5,50 | Φιάλη / Bottle: € 20,00

3 Μάγισσες / 3 Witches

Παραγωγός: Κτήμα Μπαραφάκα / Winery: Μπαραφάκα

Ποικιλία: Syrah, Αγιωργίτικο, Μοσχοφίλερο / Grape variety: Syrah, Agiorgitiko, Moschofilero

Περιοχή: Νεμέα / Region: Nemea

Φιάλη / Bottle: € 24,00

Αμέθυστος Ροζέ / Amethystos Rose

Παραγωγός: Κ. Λαζαρίδης / Winery: K. Lazaridis

Ποικιλία: Merlot / Grape variety: Merlot

Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

Ποτήρι / Glass: € 6,50 | Φιάλη / Bottle: € 26,00

Τέχνη Αλυπίας / Techni Alypias

Παραγωγός: Τέχνη Οίνου / Winery: Techni Oinou

Ποικιλία: Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo, Sangiovese, Syrah

Grape variety: Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo, Sangiovese, Syrah

Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

Φιάλη / Bottle: € 28,00

Βιβλία Χώρα / Biblia Chora

Παραγωγός: Βίβλια Χώρα / Winery: Vivlia Chora

Ποικιλία: Syrah / Grape variety: Syrah

Περιοχή: Παγγαίο / Region: Pangaio

Φιάλη / Bottle: € 30,00

Domaine Κώστα Λαζαρίδης / Domaine Costa Lazaridi

Παραγωγός: Κώστα Λαζαρίδης / Winery: Costa Lazaridi

Ποικιλία: Grenache, Merlot / Grape variety: Grenache, Merlot

Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

Φιάλη / Bottle: € 32,00

Σκατζόχοιρος / Hedgehog

Παραγωγός: Κτήμα Άλφα / Winery: Alpha Estate

Ποικιλία: Ξινόμαυρο / Grape variety: Xinomavro

Περιοχή: Φλώρινα / Region: Florina

Φιάλη / Bottle: € 39,00



ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ / RED WINES



RED WINES

Alexandra Private Collection

Ποικιλία: Νεγκόσκα, Ξινόμαυρο, Merlot
Grape Variety: Negoska, Xinomanro, Merlot
Περιοχή: Κιλκίς / Region: Kilkis

Ποτήρι / Glass: € 6,00 | Φιάλη / Bottle: € 22,00

Αναμάρτιος / Anamartitos

Παραγωγός: Σακαλάκης / Winery: Sakalakis
Ποικιλία: Cabernet Sauvignon-Merlot
Grape Variety: Cabernet Sauvignon-Merlot
Περιοχή: Κιλκίς / Region: Kilkis

Ποτήρι / Glass: € 6,00 | Φιάλη / Bottle: € 23,00

Παράγκα / Paraga

Παραγωγός: Κυρ-Γιάννη / Winery: Kir-Gianni
Ποικιλία: Merlot, Syrah / Grape variety: Merlot, Syrah
Περιοχή: Νάουσα / Region: Naousa

Ποτήρι / Glass: € 6,00 | Φιάλη / Bottle: € 23,00

Αμέθυστος / Amethystos

Παραγωγός: Κώστας Λαζαρίδης / Winery: Kostas Lazaridis
Ποικιλία: Cabernet Sauvignon, Merlot, Αγιοργίτικο
Grape variety: Cabernet Sauvignon, Merlot, Agiorgitiko
Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

Ποτήρι / Glass: € 6,50 | Φιάλη / Bottle: € 26,00

Chateau Julia

Παραγωγός: Κώστας Λαζαρίδης / Winery: Kostas Lazaridis
Ποικιλία: Αγιωργίτικο / Grape variety: Agiorgitiko
Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

Φιάλη / Bottle: € 30,00

Κτήμα Άλφα / Alpha Estate

Παραγωγός: Κτήμα Άλφα / Winery: Alpha Estate
Ποικιλία: Pinot Noir / Grape variety: Pinot Noir
Περιοχή: Αμύνταιο / Region: Amyntaio

Φιάλη / Bottle: € 40,00

Amethystos Cava

Παραγωγός: Κώστας Λαζαρίδης / Winery: Kostas Lazaridis
Ποικιλία: Cabernet Franc / Grape variety: Cabernet Franc
Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

Φιάλη / Bottle: € 70,00



Ο ΧΟΡΟΣ ΤΩΝ ΦΥΣΑΛΙΔΩΝ DANCING BUBBLES



Prosecco

Ποτήρι / Glass: € 7,00 | Φιάλη / Bottle: € 23,00

Moscato D'Asti

Ποτήρι / Glass: € 7,50 | Φιάλη / Bottle: € 25,00

Παράγκα Λευκό Sparkling / Paragka White Sparkling

Φιάλη / Bottle: € 25,00



A



OUZO, BEERS

A

& MORE

A•for•Art
DESIGN HOTEL



ΟΥΖΟ - ΤΣΙΠΟΥΡΟ / OUZO - TSIPOURO

Ούζο Πλωμάρι / Ouzo Plomari

Ευωδιαστό και φίνο, πλημμυρίζει μύτη και ουρανίσκο με τα ανισούχα του αρώματα, κι έχει ισορροπημένο στόμα με ελεγχόμενη γλύκα, κι αρωματική επίγευση.

Fragrant and refined, it fills the nose and palate with its unmistakable aromas, and has a balanced mouth with controlled sweetness and an aromatic after taste.

€ 9,00

Ούζο Μαγεία / Ouzo Magia

Από το 1908, η Μαγεία διατηρεί τη μοναδική συνταγή, προσφέροντας μεσογειακές γεύσεις από εξαιρετικά αποστάγματα γλυκανίσου. Το ούζο Μαγεία προσφέρει ένα λεπτό άρωμα και μια απαλή και ευχάριστη γεύση.

Since 1908, Magia has maintained the unique recipe, offering Mediterranean flavours from exceptional liquorice spirits. Ouzo Magia offers a delicate aroma and a smooth and pleasant taste.

€ 9,00

Ούζο Βαρβαγιάννη / Ouzo Varvagianni

Η γλυκιά μυρωδιά γλυκανίσου και βοτάνων δίνει στο κλασικό ούζο Βαρβαγιάννη ένα ευχάριστο άρωμα και μια λεπτή γεύση.

The sweet smell of aniseed and herbs gives the classic Barbayannis Blue Label Ouzo, a pleasant scent and a delicate flavour.

€ 9,00

Τσίπουρο Μπαμπατζίμ με γλυκάνισο / Tsipouro Babatzim with anise

Ένα φροντισμένο τσίπουρο, με χαρακτηριστική αρωματική ένταση, με στρωμένη γεύση, πικάντικο, δροσερό κι αρωματικό.

A well-cared tsipouro, with a characteristic aromatic intensity, with a layered taste, spicy, cool and aromatic.

€ 10,00

Τσίπουρο Μπαμπατζίμ χωρίς γλυκάνισο / Tsipouro Babatzim without anise

Ένα κρυστάλλινο απόσταγμα με διακριτικό φρούτο και μεσπί, αρρενωπή γεύση. Είναι δυνατό και γλυκό, καλοδουλεμένο με ρουστίκ χροιιά.

A crystal distillate with a discreet fruit and a pungent, masculine taste. It's strong and sweet, elegant with rustic hues.

€ 10,00

Τσίπουρο Δεκαράκι χωρίς γλυκάνισο / Tsipouro Dekaraki without anise

Καθαρό, κρυστάλλινο, άχρωμο με πυκνά δάκρυα που κατεβαίνουν με μέτρια ταχύτητα. Απόσταγμα ισορροπημένο, πολύπλοκο, με μακρά επίγευση.

Pure, crystalline, colorless with dense tears descending at moderate speed. Distilled balanced, complicated, long aftertaste.

€ 10,00

ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

Beers - Draught

Draft Beer 300ml.....	€ 4,40
Draft Beer 500ml.....	€ 5,30

Bottle Beers & Ciders

Corona 355ml	€ 5,40
Somersby Apple.....	€ 5,00
Mythos Radler 330ml.....	€ 4,40
Schneider Weise 500ml.....	€ 6,00
Fix Lager.....	€ 4,20
Kaiser.....	€ 4,50
Stella Artois.....	€ 4,60
Vergina Lager.....	€ 4,40
Fix Dark.....	€ 4,40

Free Alcohol Beers

Fix 0% alc.....	€ 4,20
Fix 0% alc. with lemon.....	€ 4,20
Warsteiner 0% alc.....	€ 4,50
Somersby Strawberry 0% alc.....	€ 5,00

Greek Beers

Mamos.....	€ 4,20
Nisos Pilsner.....	€ 4,20

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / SOFT DRINKS

Coca-cola / light / zero.....	€ 3,50
Sprite.....	€ 3,50
Orange soda.....	€ 3,50
Lemon soda.....	€ 3,50
Cherry soda.....	€ 3,50
Soda water.....	€ 3,50

NEPA / WATER

Mineral water 1lt	€ 2,00
Sparkling water 0,25lt	€ 4,00
Sparkling water 0,75 lt	€ 5,00
Xino Nero -Local Carbonated Water 0,25 lt	€ 5,00
Xino Nero -Local Carbonated Water 0,75 lt	€ 6,00



- Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες είναι εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο.
- Για το τηγάνισμα των προϊόντων χρησιμοποιείται ηλιέλαιο.
- Σε περίπτωση που ο πελάτης είναι αλλεργικός σε κάποιο προϊόν και δεν γνωρίζει τη σύσταση του προϊόντος, παρακαλείται να επικοινωνεί με τον υπεύθυνο του καταστήματος ή με τον Chef.
- Το κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα δελτία σε ειδική θέση δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.
- Οι τιμές περιλαμβάνουν όλες τις νόμιμες επιβαρύνσεις. Το κατάστημα υποχρεούται στην έκδοση αποδείξεων λιανικών συναλλαγών.
- Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη – τιμολόγιο)
- Απαγορεύεται η κατανάλωση οινοπνευματωδών ποτών από άτομα κάτω των 18 ετών.
- Αγορανομικός Υπεύθυνος: Σκεπετάρης Κωνσταντίνος.

- *The oil used on salads is extra virgin olive oil.*
- *Sunflower seed oil is used for frying.*
- *In case the customer is allergic to any product and he is not aware of the ingredients of the product, he is asked politely to contact the Manager in charge of the restaurant or the Chef.*
- *The restaurant/bar is legally required to present complaint/comment forms in a special box next to the exit.*
- *Prices include all taxes. The restaurant/bar is legally required to issue receipts in retail trade.*
- *Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt – invoice)*
- *Persons under 18 years of age are prohibited from consuming alcoholic beverages.*
- *Responsible for implementation of statutory regulations: Skepetaris Konstantinos.*

- Das für Salate verwendete Öl ist natives Olivenöl extra
- Sonnenblumenöl wird zum Braten verwendet.
- Falls der Kunde gegen ein Produkt allergisch ist und ihm die Inhaltsstoffe des Produkts nicht bekannt sind, wird er höflich gebeten, sich an den für das Restaurant zuständigen Manager oder den Küchenchef zu wenden.
- Das Restaurant/die Bar ist gesetzlich verpflichtet, Beschwerde-/Kommentarformulare in einer speziellen Box neben dem Ausgang auszulegen.
- Die Preise beinhalten alle Steuern. Das Restaurant/Bar ist gesetzlich verpflichtet, im Einzelhandel Quittungen auszustellen.
- Verbraucher ist nicht zur Zahlung verpflichtet, wenn die Zahlungsaufforderung nicht eingegangen ist (Quittung – Rechnung)
- Personen unter 18 Jahren ist der Konsum von alkoholischen Getränken untersagt
- Zuständig für die Umsetzung gesetzlicher Vorschriften: Skepetaris Konstantinos.



www.aforarhotel.gr

A·for·Art
DESIGN HOTEL

Theagenous & 18 Oktovriou
64004, Limenas, Thassos, Greece
T +30 25930 58405
F +30 25930 58401
E book@aforarthotel.gr

www.aforarthotel.gr

A MEMBER OF



XENIOS GATE
THE ART OF HOSPITALITY

www.xeniosgate.gr