

A·for·Art
DESIGN HOTEL

**FOOD
&
WINE
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 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 Θάσου. 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

[#weservestoriesweeatculture](#)

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".

..... € 2,80

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 Paggagio 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 Paggagio in Emulsion und Pulver aus reifen Tomaten.

..... € 15,50

Τραγανά φύλλα Μιλφείγ με μυκονόσπορο και κασικίσιο τυρί ελληνικής
πρότυπης φάρμας, baby ρόκα, κουκουνάρι και παγωτό ροδάκινο αρωματισμένο
με γλυκάνισο.

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

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

..... € 16,50

Compose salad! Χειροποίητος καπνιστός σολομός σε ρολό,
γεμιστός με Κατίκι Δομοκού, αρωματισμένος με άνηθο και μοσχολέμονο,
γαρίδες, αυγοτάραχο Μεσολογγίου, μπρικ και φρέσκα μιζουνά
σε ντρέσινγκ 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.

..... € 17,70

Ψάρι ημέρας από το καλάθι του ψαρά στο πιάτο σας! Μαριναρισμένο ψάρι με αρώματα & χυμό από φρέσκες φράουλες, φράουλες σε ζύμωση και φράουλα πίκλα με "premium" αρωματικό ελαιόλαδο.

Fish of the day from the fisherman's basket on your plate! Marinated fish with flavors & juice of fresh strawberries, fermented strawberries and strawberry pickle with "premium" aromatic olive oil.

Der Fisch des Tages aus dem Korb des Fischers auf Ihrem Teller! Mariniertes Fisch mit Aromen & Saft von frischen Erdbeeren, fermentierten Erdbeeren und Erdbeerpickles mit aromatischem Olivenöl "premium".

..... € 18,30

«Η Συναγρίδα η Θάσσια». Μαρινάτη και καπνισμένη, άλμυρα σε πίκλα και παγωτό από εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο Θάσου! Λιτή & απέριπτή... Συναγρίδα!

"Dentex from Thassos". Marinade and smoked almyras in pickle and ice cream from extra virgin olive oil of Thassos! Simple & unpretentious... Dentex!

"Dentex aus Thassos". Marinade und geräuchert eingelegte Almyras und Eiscreme aus nativem Olivenöl extra von Thassos! Einfach & unprätentiös... Dentex!

..... € 22,70

Οι κροκέτες και τα Αρατσίνι του "A For Art". Κροκέτες τυριών, αρατσίνι με χειροποίητη καπνιστή πανσέτα, sauce romesco και μαγιονέζα από λάδι καραμανλίδικο Σερρών.

The croquettes and Arachinis of "A For Art". Cheese croquettes, arachinis with handmade smoked pancetta, romesco sauce and mayonnaise and olive oil "Karamanlidiko" of Serres.

Die Krokette und Arachinis von "A For Art". Käsekroketten, Arachinis mit handgemachtem geräuchertem Bauchspeck, Romesco-Sauce und Mayonnaise und Olivenöl "Karamanlidiko" aus Serres.

..... € 15,00

Πρασοκιμαδόπιτα! Ανοιχτή πίτα με καβουρντισμένο κιμά μόσχου στο μαντέμι, καραμελωμένα πράσα, φρέσκα μυρωδικά και πολίτικη 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.

..... € 14,70

Μανιτάρια σε υφές! "Οι μύκητες" κονσομέ μανιταριών, μουσελίν μανιταριών, σωτέ & ψημένα, crumble από ανθό αλατιού, φρέσκια καλοκαιρινή τρούφα, παστράμι σελινόριζας και αφρό από γραβιέρα Νάξου.

Mushrooms in textures! "The fungi" mushroom consumption, mushroom muslin, sautéed & cooked, salt flower crumble, fresh summer truffle, celery pastrami with a foam from Naxos gruyere.

Pilze in Texturen! "Die Pilze" Pilz Consommé, Pilzmusselin, sautiert und gekocht Salzblumen-Crumble, frischer Sommertrüffel, Sellerie-Pastrami mit einem Schaum aus Naxos Käse.

..... € 18,60

Ντολμαδάκια από βιολογικά αμπελόφυλλα, караβίδες στο φλόγιστρο, κομποτέ λεμόνι, αυγά βασιλικής ρέγγας και αέρας αυγολέμονο.

Dolmadakia from organic vine leaves, crayfish, compote lemon, herring royal eggs and egg - lemon air.

Dolmadakia aus Bio-Weinblättern, Krebsen, Zitronenkompott, Königliche Heringeier und Ei-Zitronen-Luft.

..... € 23,20

«Πίσω στο Μέλλον». Το χταπόδι τακιμισμένο με την πιο παραδοσιακή συνταγή του τόπου μας, "φασόλια με τα πιπερολάχανα".

"Back to the Future". Octopus with the most traditional recipe of our country, "beans with peppers and cabbages".

"Zurück in die Zukunft". Tintenfisch mit dem traditionellsten Rezept unseres Landes, "Bohnen mit Paprika und Kohl".

..... € 18,60

Γαρίδες Θάσου "σαγανάκι απ' τα παλιά" σάλτσα από ψητές τομάτες, αφρό μπίσκ, τραγανό παξιμάδι φέτας και τηγανιτή κάπαρη!

Shrimp of Thassos Island "saganaki from the old days" sauce of roasted tomatoes, bisque foam, crispy feta nut and fried capers!

Garnelen von Insel Thassos "Saganaki aus alten Zeiten", Soße aus gerösteten Tomaten, Biskuitschaum, knusprigen Feta-Nuss und gebratenen Kapern!

..... € 23,20

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

Χειροποίητο "RAVIOLONNE" αστακού, σαντιγί από παρμεζάνα 12μηνης ωρίμανσής και σάλτσα από κοκοράκι!

Handmade "RAVIOLONNE" lobster, 12-month aged parmesan whipped cream and rooster sauce!

Handgefertigter Hummer "RAVIOLONNE", 12 Monate gereifter Parmesan mit Schlagsahne und Hahnsauce!

..... € 26,30

Φαγκρί Αγιορείτικων! Η εκδοχή των μοναχών του Άγιου Όρους στο πιάτο σας όπως ο σεφ επέλεξε να σας την παρουσιάσει, ζωμός από ψημένα κρεμμύδια, κρέμα πατάτας, κρίσπυ πατάτα και ξερά δαμάσκηνα!

Sea Bream Ayoriticon! The Mount Athos monks' version at your plate as the chef chose to present it to you, a broth of roasted onions, cream of potato, crispy potato and dried plums!

Goldbrasse Ayoriticon! Die Version der Mönche vom Berg Athos auf Ihrem Teller, wie der Küchenchef es Ihnen präsentieren will, eine Brühe aus gerösteten Zwiebeln, Kartoffelcreme, knusprigen Kartoffeln und getrockneten Pflaumen!

..... € 22,30

Χριστόψαρο μαγειρεμένο στο ζωμό του με "fermended" λαχανικά και μία παιχνιδιάρη σάλτσα από φρέσκα νεκταρίνια και γύρη Μελισσών!

John Dorry fish cooked in its broth with "fermended" vegetables and a playful sauce of fresh nectarines and Bee pollen!

John Dorry Fisch gekocht in seiner Brühe mit "fermentiertem" Gemüse und einer verspielten Sauce aus frischen Nektarinen und Bienenpollen!

..... € 20,70

Καλκάνι Μακεδονικό! Βόλτα στο Παρίσι! Χαβιάρι από καπνιστές μελιτζάνες, πούδρα παστουρμά και σάλτσα σαμπάνιας με χαβιάρι Oshietre !

Macedonian turbot! Ride in Paris! Caviar from smoked eggplant, pastrami powder and champagne sauce with caviar Oshietre!

Mazedonischer Steinbutt! Reiten Sie in Paris! Kaviar aus geräucherten Auberginen, Pastrami-Pulver und Champagnersauce mit Kaviar Oshietre!

..... € 23,50

Αρνάκι Sous Vide με πιπεριές Φλωρίνης, πουρέ από αχλάδι και σάλτσα "perigo".

Lamb Sous Vide with Florina peppers, pear puree and "perigo" sauce.

Lammfleisch Sous Vide mit Florina-Paprika, Birnenpüree und "Perigo"- Sauce.

..... € 28,40

Κοκκινιστό μοσχαράκι «Γιουβέτσι σαν Κυριακή», ψητά τοματίνια και ξηρή μυζήθρα Μακεδονίας.

Roast beef "Yuvetsi as Sunday", roasted cherry tomatoes and dry Macedonian cheese.

Roastbeef "Yuvetsi as Sunday", geröstete Kirschtomaten und trockener mazedonischer Käse.

..... € 24,00

Κοκόρι μπούτι "au poivre" σε τραγανό rilette, σωτέ φουά γκρα και σάλτσα από φρέσκα μύρτιλα με πουρέ γλυκιάς κολοκύθας και καβουρνητισμένο φιστίκι Αιγίνης.

Rooster thigh "au poivre" in crispy rilette, sautéed foie gras and fresh blueberry sauce with sweet pumpkin puree and roasted Aegina pistachio.

Hähnchenschenkel "au poivre" in knusprigem Rilette, sautierte Foie Gras und frischer Heidelbeersauce mit süßem Kürbispüree und gerösteten Ägina-Pistazien.

..... € 27,20

Rib Eye Black Angus Ουρουγουάης, 200 ημέρων εκτροφής, σάλτσα από Αγιωργίτικο κρασί, πατάτες του Σέφ και αφρό Hollandaise!

Rib Eye Black Angus Uruguayan, 200 days of breeding, sauce from Agiorgitiko wine, Chef potatoes and Hollandaise foam!

Rib Eye Black Angus Uruguayan, 200 Tage Zucht, Sauce aus Agiorgitiko-Wein, Kartoffel und Hollandaise-Schaum!

..... € 43,00

Χοιρινό μάγουλο λεμονάτο, αρωματισμένο με σπαθόχορτο και πατατούλες "Pave".

Pork cheek with lemon, flavored with swordweed and "Pave" potatoes.

Schweinebacke mit Zitrone, gewürzt mit Schwertkraut und "Pave" - Kartoffeln.

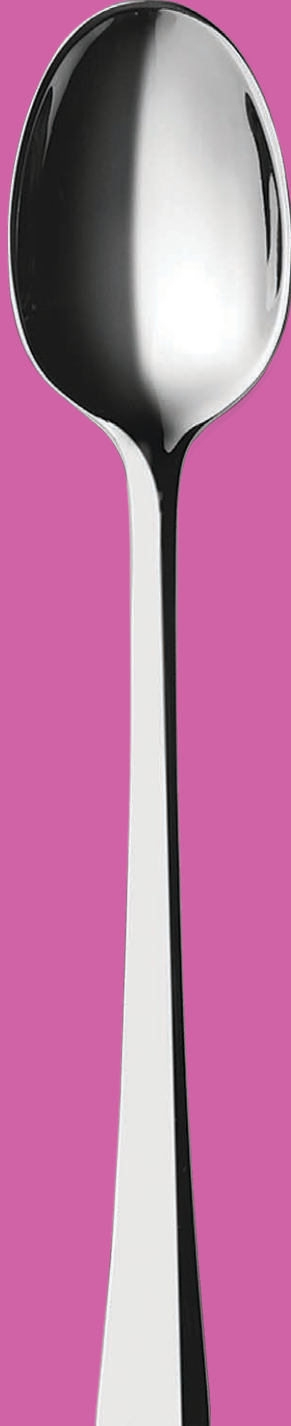
..... € 23,40

FROM SUGAR

A

& MORE

A·for·Art
DESIGN HOTEL



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

Το Φουντούκι του ζαχαροπλάστη...
The Pastry Chef's Hazelnut...
Die Haselnuss des Konditors...

..... € 11,50

Το Μοσχολέμονο του ζαχαροπλάστη!
The pastry chef's lime!
Die Limette des Konditormeisters!

..... € 13,50

Τραγανό σαμπλέ, ganache Montee βανίλιας, φρούτα εποχής,
confit από κόκκινα φρούτα και sorbet γκρέιπφρουτ.

Crispy sablé, vanilla Montee ganache, seasonal fruit,
red fruit confit and grapefruit sorbet.

Knuspriger Sablé, Vanille-Montee-Ganache, Früchte der Saison,
Confit von roten Früchten und Grapefruit-Sorbet.

..... € 12,50

Μελομακάρονο!
Mousse γιαούρτι, σιρόπια από μέλι Θάσου και καραμελωμένα καρύδια πεκάν.

Melomakaronο!
Yoghurt mousse, Thassos honey syrups and caramelized pecans.

Melomakaronο!
Joghurt-Mousse, Thassos-Honig-Sirup und karamellierte Pekannüsse.

..... € 11,50

WINE LIST

A

A·for·Art
DESIGN HOTEL



Λευκά Κρασιά / 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: €19,00

Chardonnay Veneto Gio

Παραγωγός: Ponte / Winery: Ponte
Ποικιλία: Chardonnay / Grape Variety: Chardonnay
Περιοχή: Veneto / Region: Veneto

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

Sauvignon Veneto Gio

Παραγωγός: Ponte / Winery: Ponte
Ποικιλία: Sauvignon / Grape Variety: Sauvignon
Περιοχή: Veneto / Region: Veneto

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

Chardonnay Sakalaki

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

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

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, Malaguzia
Περιοχή: Αμύνταιο, Άγιος Παντελεήμονας / Region: Agios Panteleimonas, Aminteo

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

Σακαλάκη Μαλαγουζιά / Sakalaki Malagousia

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

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

Βαγγέλη με Προσέχεις! / Vaggeli Me Prosexis!

Παραγωγός: Χατζηβαρύτης / Winery: Xatzivaritis
Ποικιλία: Gewürztraminer, Sauvignon Blanc, Ασύρτικο /
Grapes Variety: Gewürztraminer, Sauvignon Blanc, Assyrtiko
Περιοχή: Γουμένισσα / Region: Goumenissa

Φιάλη / Bottle: €24,00

**Σαυίγνον Blanc Κτήμα Χατζηγεωργίου /
Sauvignon Blanc Estate Chatzigeorgiou**

Παραγωγός: Χατζηγεωργίου / Winery: Chatigeorgiou
Ποικιλία: Sauvignon Blanc / Grapes Variety: Sauvignon Blanc
Περιοχή: Παγγαίο / Region: Paggaiο

Φιάλη / Bottle: €24,00

Ρετσίνα Amphore Nature

Παραγωγός: Τετράμυθος / Winery: Tetramithos / Ποικιλία: Ροδίτης
Grape Variety: Roditis / Περιοχή: Πελοπόννησος / Region: Peloponnissos

Φιάλη / Bottle: €25,00

Αμέθυστος / Amethystos

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

Φιάλη / Bottle: €25,00

F Foivos

Παραγωγός: Παπαστρατής / Winery: Papastratis
Ποικιλία: Μοσχάτο, Ασύρτικο / Grape Variety: Moscat, Assyrtiko
Περιοχή: Εύβοια / Region: Evia

Φιάλη / Bottle: €27,00

Château Julia

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

Φιάλη / Bottle: €28,00



Μέρα Νύχτα / Day Night

Παραγωγός: Κτήμα Γκόφα / Winery: Gofa Estate
Ποικιλία: Κυδωνίτσα / Grape variety: Kidonitsa
Περιοχή: Πελοπόννησος / Region: Peloponnese

Φιάλη / Bottle: €28,00

Ελιά / Olive

Παραγωγός: Καραβιτάκης / Winery: Karavitakis
Ποικιλία: Βιδιανό / Grape variety: Vidiano
Περιοχή: Κρήτη / Region: Crete

Φιάλη / Bottle: €28,00

Χελώνες / Chelones

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

Φιάλη / Bottle: €29,00

Θέμα / Thema

Παραγωγός: Παυλίδης / Winery: Pavidis
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: Paggaiio

Φιάλη / Bottle: €35,00

Ασύρτικο Βαρέλι / Assyrtiko Barel

Παραγωγός: Κτήμα Μελίδου / Winery: Melidou Estate
Ποικιλία: Ασύρτικο / Grape Variety: Assyrtiko
Περιοχή: Σέρρες / Region: Serres

Φιάλη / Bottle: €35,00

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

Κτήμα Άλφα / Ktima Alfa

Παραγωγός: Κτήμα Άλφα / Winery: Ktima Alfa
 Ποικιλία: / Grape Variety: Sauvignon Blanc
 Περιοχή: Αμύνταιο / Region: Amintaiο

Φιάλη / Bottle: €40,00

Μαλαγουζιά Γεροβασιλείου / Malagusia Gerovasiliou

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

Φιάλη / Bottle: €43,00

Όβηλος / Onilos

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

Φιάλη / Bottle: €50,00

Άγιος Χρόνος / Agios Chronos

Παραγωγός: Αβαντίς / Winery: Avantis
 Ποικιλία: Viognier / Grape Variety: Viognier
 Περιοχή: Εύβοια / Region: Evia

Φιάλη / Bottle: €50,00

Καραμολέγκος 34 / Karamolegos 34

Παραγωγός: Καραμολέγκος / Winery: Karamolegos
 Ποικιλία: Ασύρτικο / Grapes Variety: Assyrtiko
 Περιοχή: Σαντορίνη / Region: Santorini

Φιάλη / Bottle: €52,00

Σαντορίνη Γαβαλά / Santorini Gavala

Παραγωγός: Κτήμα Γαβαλά / Winery: Gavala Estate
 Ποικιλία: Ασύρτικο / Grape Variety: Assyrtiko
 Περιοχή: Σαντορίνη / Region: Santorini

Φιάλη / Bottle: €68,00

Άναξ / Anax

Παραγωγός: Κτήμα Αντωνόπουλου / Winery: Antonopoulos Estate
 Ποικιλία: Chardonnay / Grape Variety: Chardonnay
 Περιοχή: Αχαΐα / Region: Achaia

Φιάλη / Bottle: €90,00

Ροζέ Κρασιά / 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

Ponte Pinot Grigio

Παραγωγός: Viticoltori Ponte / Winery: Viticoltori Ponte

Ποικιλία: Pinot Grigio / Grape variety: Pinot Grigio

Περιοχή: Veneto (Ιταλία) / Region: Veneto (Italy)

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

Bee

Παραγωγός: Κτήμα Παλυβού / Winery: Παλυβού Estate

Ποικιλία: Αγιωργίτικο / Grape variety: Agiorgitiko

Περιοχή: Νεμέα / Region: Nemea

Φιάλη / Bottle: € 27,00

Amuse

Παραγωγός: Κτήμα Μουσών / Winery: Muses Estate

Ποικιλία: Sauvignon Blanc, Μουχτάρο / Grape variety: Sauvignon Blanc, Mouchtaro

Περιοχή: Βοιωτία / Region: Viotia

Φιάλη / Bottle: € 30,00

Ροζέ Κ. Λαζαρίδης / Rose K. Lazaridis

Παραγωγός: Κ. Λαζαρίδης / Winery: K. Lazaridis

Ποικιλία: Merlot / Grape variety: Merlot

Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

Φιάλη / Bottle: € 30,00

Pepló

Παραγωγός: Σκούρας / Winery: Skouras
Ποικιλία: Syrah, Αγιωργίτικο, Μαυροφίλερο
Grape variety: Syrah, Agiorgitiko, Manrofilero
Περιοχή: Πελοπόννησος / Region: Peloponnesse

Φιάλη / Bottle: € 30,00

Idylle D' Achinos

Παραγωγός: Μελλάς / Winery: Melas
Ποικιλία: Grenache, Syrah, Αγιωργίτικο
Grape variety: Grenache, Syrah, Agiorgitiko
Περιοχή: Φθιώτιδα / Region: Ftiotida

Φιάλη / Bottle: € 34,00

Κτήμα Άλφα Ροζέ / Ktima Alfa Rose

Παραγωγός: Κτήμα Άλφα / Winery: Ktima Alfa
Ποικιλία: Ξινόμαυρο / Grape variety: Xinomavro
Περιοχή: Φλώρινα / Region: Florina

Φιάλη / Bottle: € 39,00

Studio by Miraval

Ποικιλία: Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah /
Grape variety: Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah
Περιοχή: Γαλλία / Region: France

Φιάλη / Bottle: € 50,00

Mavrose

Παραγωγός: Τηνιακοί Αμπελώνες / Winery: Tiniaki Vineyards
Ποικιλία: Αυγουσιάτης, Μαυροτράγανο
Grape variety: Avgoustiatis, Manrotragano
Περιοχή: Κυκλάδες / Region: Cyclades Islands

Φιάλη / Bottle: € 60,00



Κόκκινα Κρασιά / Red Wines



Alexandra Private Collection

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

Ποτήρι / Glass: €5,00 | Φιάλη / Bottle: €19,00

Nero D' Avola

Ποικιλία: Nero D'Avola (Ιταλία) / Grape Variety: Nero D'Avola (Italy)
Περιοχή: Σικελία / Region: Sicily

Ποτήρι / Glass: €6,00 | Φιάλη / Bottle: €20,00

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: €22,00

Αναμάρτητος / Anamartitos

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

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

Γουμένισσα / Goumenissa

Παραγωγός: Χατζηβαρύτης / Winery: Chatzivaritis
Ποικιλία: Νεγκόσκα, Ξινόμαυρο / Grape Variety: Negoska, Xinomavro
Περιοχή: Γουμένισσα / Region: Goumenissa

Φιάλη / Bottle: €28,00

Μάυρος Βράχος / Manros Vrachos

Παραγωγός: Κτήμα Μελίδου / Winery: Melidou Estate
Ποικιλία: Syrah / Grape variety: Syrah
Περιοχή: Σέρρες / Region: Serres

Φιάλη / Bottle: €29,00

Θέμα / Thema

Παραγωγός: Παυλίδης / Winery: Pavlidi
Ποικιλία: Syrah, Αγιωργίτικο / Grape variety: Syrah, Agiorgitiko
Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

Φιάλη / Bottle: €36,00

Μαυροκουντούρα / Μανροκουντούρα

Παραγωγός: Κτήμα Αβαντίς / Winery: Avantis Estate
Ποικιλία: Μαυροκουντούρα / Grape variety: Μανροκουντούρα
Περιοχή: Εύβοια / Region: Evia

Φιάλη / Bottle: €40,00

Ανατον

Παραγωγός: Γεροβασιλίου / Winery: Gerovasiliou
Ποικιλία: Λημιό, Μαυροτράγανο, Μαυρούδι /
Grape variety: Limnio, Μανροτράγανο, Μανρουδι
Περιοχή: Επανομή / Region: Epanomi

Φιάλη / Bottle: €48,00

Λημιώνα / Limniona

Παραγωγός: Κτήμα Ζαφειράκη / Winery: Zafiraki Estate
Ποικιλία: Λιμιώνα / Grape variety: Limniona
Περιοχή: Θεσσαλία / Region: Thessaly

Φιάλη / Bottle: €50,00

Δέκα / Deka

Παραγωγός: Κτήμα Οινογένεσις / Winery: Inogenesis Estate
Ποικιλία: Merlot, Ξινόμαυρο / Grape variety: Merlot, Xinomavro
Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

Φιάλη / Bottle: €50,00

Κτήμα Άλφα / Alpha Estate

Παραγωγός: Κτήμα Άλφα / Winery: Alpha Estate
Ποικιλία: Merlot, Syrah, Ξινόμαυρο / Grape variety: Merlot, Syrah, Xinomavro
Περιοχή: Αμύνταιο / Region: Amyntaio

Φιάλη / Bottle: €52,00

Αμέθυστος / Amethystos

Παραγωγός: Κώστα Λαζαρίδη / Winery: Kosta Lazaridi

Ποικιλία: / Grape variety: Cabernet Franc

Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

Φιάλη / Bottle: €70,00



Διάπορος / Diaporos

Παραγωγός: Κτήμα Κυρ-Γιάννη / Winery: Kir-Gianni Estate

Ποικιλία: Syrah, Ξινόμαυρο / Grape variety: Syrah, Xinomavro

Περιοχή: Νάουσα / Region: Naousa

Φιάλη / Bottle: €70,00

Κόνιαρος / Koniaros

Παραγωγός: Κτήμα Νεραντζή / Winery: Nerantzi Estate

Ποικιλία: Κοϊνιάρικο / Grape variety: Koiniariko

Περιοχή: Σέρρες / Region: Serres

Φιάλη / Bottle: €90,00

Ο Χορός των Φυσαλίδων Dancing Bubbles



Prosecco

Ποτήρι / Glass: € 7,00 | Φιάλη / Bottle: € 22,00

Moscato D'Asti

Ποτήρι / Glass: € 7,50 | Φιάλη / Bottle: € 24,00

Παράγκα Λευκό Sparkling / Paragka White Sparkling

Φιάλη / Bottle: € 25,00

Moet & Chandon Brut Imperial

Φιάλη / Bottle: € 110,00

Ούζο - Τσίπουρο / Ouzo - Tsipouro

Ούζο Πλωμάρι / Ouzo Plomari.....	€ 9,00
Ούζο Τσάνταλη / Ouzo Tsantali.....	€ 9,00
Τσίπουρο Μπαμπατζίμ με γλυκάνισο / Tsipouro Babatzim with anise.....	€ 9,00
Τσίπουρο Μπαμπατζίμ χωρίς γλυκάνισο / Tsipouro Babatzim without anise.....	€ 9,00
Τσίπουρο Δεκαράκι χωρίς γλυκάνισο / Tsipouro Dekaraki without anise.....	€ 9,00

Μπίρες / Beers

Beers - Draught

Draft Beer 300ml.....	€ 4,20
Draft Beer 500ml.....	€ 5,00

Free Alcohol Beers

Fix 0% alc.....	€ 4,00
Fix 0% alc. With lemon.....	€ 4,00
Warsteiner.....	€ 4,50

Bottle Beers & Ciders

Corona 355ml.....	€ 5,20
Somersby Apple.....	€ 5,00
Mythos Radler 330ml.....	€ 4,20
Carlsberg Pilsner 330ml.....	€ 4,20
Schneider Weise 500ml.....	€ 6,00
Fix Lager.....	€ 4,00
Kaiser.....	€ 4,50
Stella Artois.....	€ 4,50
Warsteiner.....	€ 4,50
Mamos.....	€ 4,20
Nisos Pilsner.....	€ 4,20

Αναψυκτικά / Soft Drinks

Pink Grapefruit soda.....	€ 4,50	Coca-cola light / zero.....	€ 3,50
Pineapple soda.....	€ 4,50	Sprite.....	€ 3,50
Mandarin & Bergamot Soda.....	€ 4,50	Orange soda.....	€ 3,50
Pink Grapefruit Zero.....	€ 4,50	Lemon soda.....	€ 3,50
Ginger Beer.....	€ 4,50	Cherry soda.....	€ 3,50
Coca-cola.....	€ 3,50	Soda water.....	€ 3,50

Νερό / Water

Mineral water 0,5lt.....	€ 1,00	Sparkling water 0,33lt.....	€ 4,00
Mineral water 1lt.....	€ 1,80	Sparkling water 0.75 lt.....	€ 5,00



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