

**A·for·Art**  
DESIGN HOTEL

**FOOD  
&  
WINE  
MENU**





[www.aforarhotel.gr](http://www.aforarhotel.gr)

## Καλώς ήλθατε

Σας καλωσορίζουμε στο εστιατόριο του A for Art DESIGN Hotel, στην καρδιά του Λιμένα Θάσου, σε έναν χώρο όπου η κομψότητα συναντά τη δημιουργικότητα και η γαστρονομία αποκτά καλλιτεχνική διάσταση.

Στεγασμένο σε ένα ιστορικό κτήριο με έντονη προσωπικότητα, η διαχρονική αισθητική εμπλουτίζεται με σύγχρονες pop design πινελιές, δημιουργώντας ένα περιβάλλον που ισορροπεί ανάμεσα στο εκλεπτυσμένο και το ανατρεπτικό

Η φιλοσοφία της κουζίνας μας βασίζεται στον σεβασμό προς την ελληνική γαστρονομική παράδοση, εμπλουτισμένη με σύγχρονες τεχνικές και δημιουργική προσέγγιση. Κάθε πιάτο αποτελεί μια εκλεπτυσμένη σύνθεση γεύσεων, υφών και αρωμάτων, με έμφαση σε εκλεκτές πρώτες ύλες και τοπικά προϊόντα.

Ο Chef και η ομάδα του σας προσκαλούν να ανακαλύψετε μια γαστρονομική ταυτότητα που συνδυάζει φινέτσα, τόλμη και αυθεντικότητα. Από τις πρώτες νότες έως την τελευταία επίγευση, κάθε λεπτομέρεια έχει δημιουργηθεί για να σας χαρίσει μια ξεχωριστή και αξέχαστη εμπειρία.

**Μαρίνος Χονδρολίδης**  
Executive Chef

**Δημήτρης Καριώτης**  
Chef de cuisine

## Welcome

*Welcome to the restaurant at A for Art DESIGN Hotel, in the heart of Thassos Port, a space where elegance meets creativity and gastronomy takes on an artistic dimension.*

*Housed in a historic building with a distinctive character, the timeless aesthetic is enriched with contemporary pop design touches, creating an environment that balances the refined with the unconventional*

*Our culinary philosophy is rooted in respect for the Greek gastronomic tradition, enriched by modern techniques and a creative approach. Each dish is a refined composition of flavors, textures, and aromas, with an emphasis on select ingredients and local products.*

*The Chef and his team invite you to discover a culinary identity that combines refinement, boldness, and authenticity. From the first notes to the lingering finish, every detail has been crafted to offer you a unique, unforgettable experience.*

**Marinos Chondrolidis**  
Executive Chef

**Dimitris Kariotis**  
Chef de cuisine

# FOOD MEND

A

**A•for•Art**  
DESIGN HOTEL



## Ορεκτικά / Starters / Vorspeisen

### Melon Meets Ajo..... € 8,50

Κρύα σούπα με πεπόνι, σκόρδο κονφί, αμύγδαλα και προσciutto.  
*Cold soup with melon, garlic confit, almonds, and prosciutto.*  
Kalte Suppe mit Melone, Knoblauchconfit, Mandeln und Prosciutto.

*Αλλεργιογόνα / Allergens: 7, 8*

### Miso Eggplant Magic..... € 8,50

Καπνιστή μελιτζάνα με miso κάστανο, τοματίνια και σκόρδο κονφί.  
*Smoked eggplant with chestnut miso, cherry tomatoes and garlic confit.*  
Geräucherte Aubergine mit miso Kastanien, Kirschtomaten und Knoblauchkonfitüre.

*Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 8*

### The Wild Mushrooms..... € 7,50

Φρέσκα μανιτάρια με θυμάρι, ρίγανη, λεμόνι και σκόρδο.  
*Fresh mushrooms with thyme, oregano, lemon, and garlic oil.*  
Frische Pilze mit Thymian, Oregano, Zitrone und Knoblauchöl.

*Αλλεργιογόνα / Allergens: -*

### Honey Feta Bites..... € 8,00

Λουκουμάδες με μέλι Θάσου, φέτα, καραμελωμένο φουντούκι και φρέσκο θυμάρι.  
*Loukoumades with Thassos honey, feta cheese, caramelized hazelnuts, and fresh thyme.*  
Loukoumades mit Thassos-Honig, Feta-Käse, karamellisierten Haselnüssen und frischem Thymian.

*Αλλεργιογόνα / Allergens: 3, 7, 8, 11*

### Cherry on Feta..... € 8,00

Ψητό καπνιστό τυρί φέτα με μαριναρισμένες ελιές και βύσσινα.  
*Grilled smoked feta cheese with marinated olives and sour cherries.*  
Gebratener geräucherter Feta-Käse mit marinierten Oliven und Sauerkirschen.

*Αλλεργιογόνα / Allergens: 7*

### The Greek Rolls..... € 8,00

Αμπελόφυλλα με «κομμάτια» μοσχαρίσιου κρέατος, σάλτσα λεμονιού-λαδιού και κρέμα γιαουρτιού.  
*Vine leaves with premium beef "trimmings", lemon-oil sauce and yogurt cream.*  
Weinblätter mit hochwertigen Rindfleisch-„Beilagen“, Zitronen-Öl-Sauce und Joghurtcreme.

*Αλλεργιογόνα / Allergens: 7,9*

### Truffle Kiss Tartare..... €13,00

Ταρτάρ βοδινού με πίκλα ρεπανάκι, μουστάρδα Ντιζόν, μανιτάρια σιμέτζι, λάδι λευκής τρούφας, κορνισόν και ψωμί μπριός.  
*Beef tartare with pickled radish, Dijon mustard, shimeji mushrooms, white truffle oil, cornichon and brioche bread.*  
Rindertartar mit Radieschen-Pickles, Dijon-Senf, Shiitake-Pilzen, weißem Trüffelöl, Cornichons und Brioche-Brot.

*Αλλεργιογόνα / Allergens: 9, 10*

## Σαλάτες / Salads

### The Greek Salad..... € 9,50

Σαλάτα με καλοκαιρινές ντομάτες, αγγούρι, κρεμμύδια, ελιές, φρέσκα κρεμμυδάκια, τυρί φέτα, αποξηραμένη κάπαρη, εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο, ρίγανη, ξίδι αγγουριού, τραγανές κόκκινες πιπεριές, θρυμματισμένες πράσινες ελιές και πούδρα από τοματίνια.

*Salad with Summer tomatoes, cucumber, onions, olives, spring onions, feta cheese, dried capers, extra virgin olive oil, oregano, cucumber vinegar, crispy red peppers, green olive crumbles and cherry tomatoes powder.*

Salat mit Sommertomaten, Gurken, Zwiebeln, Oliven, Frühlingszwiebeln, Feta-Käse, getrockneten Kapern, nativem Olivenöl extra, Oregano, Gurkenessig, knusprigen roten Paprikaschoten, grünen Olivenstückchen und Kirschtomatenpulver.

**Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 7, 8**

### Tomato Love Story..... € 8,50

Σαλάτα με καλοκαιρινές ντομάτες, φρέσκο κρεμμύδι, κρίταμο τουρσί, αλατισμένα κομματάκια κολοκυθιού, θρυμματισμένο αλάτι, κρέμα κατσικίσιου τυριού, ελαιόλαδο, λάδι βασιλικού και κρητικό ξερό ψωμί.

*Salad with Summer tomatoes, spring onion, pickled sea fenel, salted courgetti flakes, crushed salt, goat cheese cream, olive oil, basil oil and Cretan dry bread.*

Salat mit Sommertomaten, Frühlingszwiebeln, eingelegten Algen, gesalzenen Zucchini-Flocken, zerstoßenem Salz, Ziegenkäsecreme, Olivenöl, Basilikumöl und kretischem Trockenbrot.

**Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 7, 8**

### Garden Fresh Bowl..... € 9,50

Φρέσκα πράσινα φύλλα, τοματίνια, κινόα, αρωματικά κρουτόν, αποξηραμένα φρούτα, βινεγκρέτ βαλσάμικο και ψητό τυρί Μανούρι.

*Fresh green baby leaves, cherry tomatoes, quinoa, homemade bread bites, dry fruits, balsamic vinaigrette and grilled Manouri cheese.*

Frische grüne Babyblätter, Kirschtomaten, Quinoa, hausgemachte Brothäppchen, Trockenfrüchte, Balsamico-Vinaigrette und gegrillter Manouri-Käse.

**Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 7, 8, 10, 11**

### The Caramelized Prunes Salad..... € 11,00

Φρέσκα πράσινα φύλλα, τοματίνια, φλοίδες καρότου, μπουκιές τραγανού σπιτικού ψωμιού, καραμελωμένα δαμάσκηνα, βινεγκρέτ φράουλας και θρυμματισμένο Anthotyro.

*Fresh green baby leaves, cherry tomatoes, carrot flakes, homemade bread bites, caramelized prunes, strawberry vinaigrette and Anthotiro cheese crumbles.*

Frische grüne Babyblätter, Kirschtomaten, Karottenflocken, hausgemachte Brothäppchen, karamellierte Pflaumen, Erdbeer-Vinaigrette und Anthotiro-Käse-Streusel.

**Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 7, 8, 10, 11**

### The Caesar Salad..... € 12,00

Iceberg, ψητό κοτόπουλο, τραγανό μπέικον, μίνι καλαμπόκι, αρωματικά κρουτόν, ημι-αποξηραμένα τοματίνια, νιφάδες παρμεζάνας και σάλτσα αντσούγας.

*Iceberg, grilled chicken, crispy bacon, baby corn, homemade bread bites, semi-dried cherry tomatoes, parmesan flakes and anchovy dressing.*

Eisbergsalat, gegrilltes Hähnchenfleisch, knuspriger Speck, Babymais, hausgemachte Brothäppchen, halbgetrocknete Kirschtomaten, Parmesanflocken und Sardellendressing.

**Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 2, 4, 7, 8, 9, 10**

## Ζυμαρικά – Ριζότο / Pasta – Risotto

### **Brocc 'n' Roll Pasta\*** ..... € 12,00

Φρέσκα ζυμαρικά με μπρόκολο, καβουρδισμένα αμύγδαλα, μπέικον, παρμεζάνα και κρέμα γάλακτος.

*Fresh pasta with broccoli, roasted almonds, bacon, Parmesan and heavy cream.*

Frische Pasta mit Brokkoli, gerösteten Mandeln, Speck, Parmesankäse und Sahne.

*Αλλεργιογόνα / Allergens: 3, 7, 8*

### **Vegan Pasta Arrabbiata\*** ..... € 11,00

Φρέσκα ζυμαρικά με φρέσκα καλοκαιρινά λαχανικά, σκόνη μαύρου σκόρδου, σάλτσα από καλοκαιρινές τομάτες, τσίλι και λάδι μαϊντανού.

*Fresh pasta with fresh summer vegetables, black garlic powder, roasted tomato sauce, chili and parsley oil.*

Frische Pasta mit frischem Sommergemüse, schwarzem Knoblauchpulver, gerösteter Tomatensauce, Chili und Petersilienöl.

*Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 8*

### **Seafood Risotto\*** ..... € 14,00

Ρύζι carnaroli με γαρίδες, μύδια, καλαμάρι, σαφράν, παρμεζάνα, τσίλι, φρέσκο κρεμμύδι και πράσινο λάδι μυρωδικών.

*Seafood risotto with Shrimps, carnaroli, mussels, squid, saffron, parmesan, chili, spring onion and chive oil.*

Meeresfrüchte-Risotto mit Garnelen, Carnaroli-Reis, Muscheln, Tintenfisch, Safran, Parmesan, Chili, Frühlingzwiebeln und Schnittlauchöl.

*Αλλεργιογόνα / Allergens: 2, 3, 4, 7, 14*

### **Shrimply the Best!\*** ..... € 16,00

Φρέσκα ζυμαρικά με φρέσκες γαρίδες, τοματίνια, φέτα, τσίλι, λάδι σκόρδου, μπίσκ οστρακοειδών, φρέσκο κρεμμύδι και λάδι από σχοινόπρασο.

*Fresh pasta with fresh shrimp, cherry tomatoes, feta cheese, chili, garlic oil, bisque, spring onion and chive oil.*

Frische Pasta mit frischen Garnelen, Kirschtomaten, Feta-Käse, Chili, Knoblauchöl, Bisque, Frühlingzwiebeln und Schnittlauchöl.

*Αλλεργιογόνα / Allergens: 2, 3, 4, 7, 14*

### **The Smoky Orzo Show** ..... € 13,00

Κριθαρότο με πουρές καπνιστής σελινόριζας, chorizo, πεκορίνο, βούτυρο, πούδρα προσούτο και κρεμώδες τυρί στρατσιατέλα.

*Orzo with smoked celery root purée, chorizo, pecorino cheese, butter, prosciutto powder, and stracciatella cheese.*

Gerstenrisotto mit geräuchertem Selleriepüree, Chorizo, Pecorino-Käse, Butter, Prosciutto-Pulver und Stracciatella-Käse.

*Αλλεργιογόνα / Allergens: 2, 3, 4, 7*

## Κυρίως Πιάτα / Main Courses

### The Art Beef Burger\* ..... € 14,00

100% μοσχάρι Angus, ψωμάκι μπριός, σάλτσα μπάρμπεκιου, αγγουράκι τουρσί, μαγιονέζα με τρούφα, τυρί τσένταρ, καπνιστό μπέικον, κρεμμυδάκια, μαρούλι, ντομάτα και πατάτες τηγαντές.

*100% Angus Beef, brioche bun, BBQ sauce, pickled cucumber, truffle mayo, cheddar cheese, smoked bacon, onion chips, lettuce, tomato and fried potatoes country style.*

100 % Angus-Rindfleisch, Brioche-Brötchen, BBQ-Sauce, eingelegte Gurke, Trüffel-Mayonnaise, Cheddar-Käse, geräucherter Speck, Zwiebelchips, Salat, Tomate und rustikale Bratkartoffeln.

*Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 3, 5, 7, 8, 9, 10*

### The Golden Chicken Burger ..... € 13,00

Σπιτικό τηγαντό τραγανό φιλέτο κοτόπουλου, ψωμάκι μπριός, μαγιονέζα με λάιμ και μουστάρδα, αγγουράκι τουρσί, μαρμελάδα μπέικον, μαρούλι, ντομάτα και τηγαντές πατάτες χωριάτικου τύπου.

*Homemade fried crispy chicken fillet, brioche bun, lime – mustard mayo, pickled cucumber, bacon jam, lettuce, tomato and fried potatoes country style.*

Hausgemachtes knusprig gebratenes Hähnchenfilet, Brioche-Brötchen, Limetten-Senf-Mayonnaise, eingelegte Gurke, Bacon-Marmelade, Salat, Tomate und Bratkartoffeln nach Landart.

*Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 3, 5, 7, 8, 9, 10*

### Crunchy Bbq Pork Belly ..... € 13,00

Αργομαγειρεμένη χοιρινή πανσέτα, πουρές καπνιστού κουνουπιδιού, ψητά καρότα, σάλτσα μανιταριών και τουρσί shimeji.

*Slow cooked pork belly, smoked cauliflower puree, roasted baby carrots, mushrooms gravy sauce and pickled shimeji.*

Langsam gegartes Schweinebauchfleisch, geräuchertes Blumenkohlpuree, geröstete Babykarotten, Pilzsoße und eingelegtes Shimeji.

*Αλλεργιογόνα / Allergens: 7, 8, 9, 10*

### Chicken Ballotine ..... € 14,00

Φιλέτο κοτόπουλου γεμιστό με καπνιστό μπέικον, μοτσαρέλα και μανιτάρια, πουρέ σελινόριζας, σάλτσα, κέικ πατάτας και ψητά πράσα.

*Chicken fillet stuffed with smoked bacon, mozzarella and mushrooms, celeriac puree, gravy, potato cake and grilled leeks.*

Hähnchenfilet gefüllt mit geräuchertem Speck, Mozzarella und Pilzen, Selleriepüree, Bratensoße, Kartoffelpuffer und gegrilltem Lauch.

*Αλλεργιογόνα / Allergens: 7, 8, 9, 10*

### The Lost Lamb ..... € 17,00

Παϊδάκια αρνιού μαγειρεμένα με τη μέθοδο «sous-vide», πουρές καρότου, καραμελωμένα μαρούλια, σάλτσα γαστρική εσπρέσο και σκόνη τοματίνια.

*“Sous- vide”cooked lamb chops, carrot puree, caramelized baby gem, gastrique espresso sauce and cherry tomatoes powder.*

Sous-vide gegarte Lammkoteletts, Karottenpuree, karamellisierter Baby-Römersalat, Gastrique-Espresso-Sauce und Kirschtomatenpulver.

*Αλλεργιογόνα / Allergens: 7, 8, 9, 10*

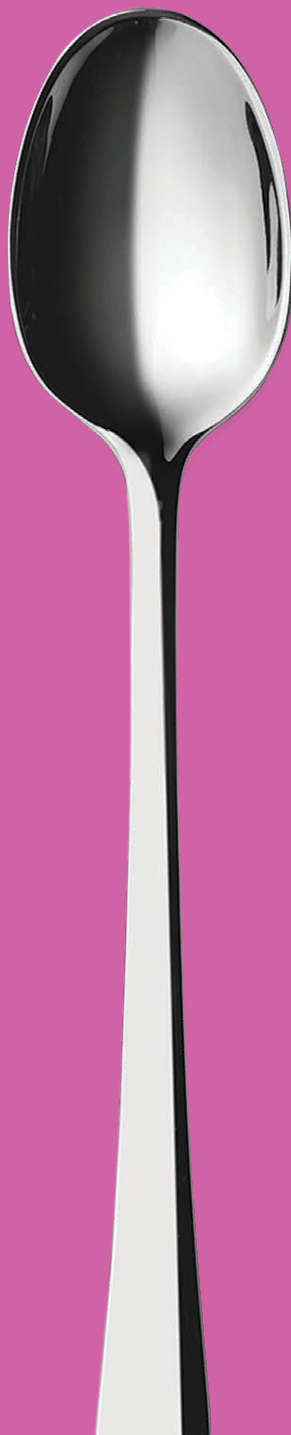
- Beef Fillet**..... € 24,00  
 Φιλέτο μοσχαρίσιο, βούτυρο με βότανα, πουρές πατάτας με λάδι τρούφας και πράσινα σπαράγγια.  
*Beef fillet, butter with herbs, potato puree with truffle oil and green asparagus.*  
 Rinderfilet, Kräuterbutter, Kartoffelpüree mit Trüffelöl und grüner Spargel.  
*Αλλεργιογόνα / Allergens: -*
- The Butcher's Choice\*** ..... € 27,00  
 Φιλέτο Black Angus rib eye με καπνιστό ελαιόλαδο, θαλασσινό αλάτι και ψητά λαχανικά.  
*Sliced Black Angus rib eye steak, smoked olive oil, sea salt and grilled vegetables.*  
 Geschnittenes Black Angus Rib-Eye-Steak, geräuchertes Olivenöl, Meersalz und gegrilltes Gemüse.  
*Αλλεργιογόνα / Allergens: -*
- Eggplant steak** ..... € 12,00  
 Ψητή μελιτζάνα με αμύγδαλα, πουρέ κουνουπιδιού, σάλτσα λεμονιού με ταχίι και ψητά τοματίνια.  
*Grilled eggplant with almond, cauliflower puree, lemon-tahini sauce and roasted cherry tomatoes.*  
 Gegrillte Aubergine mit Mandeln, Blumenkohl-püree, Zitronen-Tahini-Sauce und gerösteten Kirschtomaten.  
*Αλλεργιογόνα / Allergens: 7, 11*
- Πένες με βούτυρο και παρμεζάνα** ..... € 7,00  
*Penne rigate pasta with butter and parmesan.*  
 Penne rigate Pasta mit Butter und Parmesan.  
*Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 3, 7*
- Φουζίλι με σάλτσα από καλοκαιρινές τομάτες, βασιλικό και φέτα** .. € 7,00  
*Fusilli pasta with tomato sauce, basil and feta crumble.*  
 Fusilli Pasta mit Tomatensauce, Basilikum und Feta-Streuseln.  
*Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 3, 7*
- Φαρφάλες με σάλτσα μπολονέζ και παρμεζάνα** ..... € 7,50  
*Farfalle pasta with Bolognese sauce and parmesan.*  
 Farfalle Pasta mit Bolognese-Sauce und Parmesan.  
*Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 3, 7, 9, 10*
- Τραγανές κοτομπουκιές με μαγιονέζα και πατάτες τηγανιτές** ..... € 8,00  
*Crispy chicken nuggets with mayo and French fries.*  
 Knusprige Chicken Nuggets mit Mayonnaise und Pommes frites.  
*Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 3, 7, 8, 10, 11*
- Μίνι σουβλάκι κοτόπουλο με κέτσαπ, πίτα και πατάτες τηγανιτές** ..... € 8,00  
*Mini chicken skewer with ketchup, pita bread and French fries.*  
 Mini-Hähnchenspieß mit Ketchup, Pita-Brot und Pommes frites.  
*Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 3, 9, 10*
- Μίνι τσίζμπεργκερ με κέτσαπ και πατάτες τηγανιτές** ..... € 8,50  
*Mini cheeseburger with ketchup and French fries.*  
 Mini-Cheeseburger mit Ketchup und Pommes frites.  
*Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 3, 7, 10*

# FROM SUGAR

A

# & MORE

**A·for·Art**  
DESIGN HOTEL



## Απο Ζάχαρη & Ύλες...

*From Sugar & more...*

## Von Zucker & mehr...

**Φρουτοσαλάτα** ..... € 7,50

*Seasonal fruit selection*

*Αλλεργιογόνα / Allergens: -*

**Τάρτα Λεμονιού** ..... € 7,00

*Lemon tart*

*Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 3, 7, 8*

**Pistachio Baklava Cheese Cake** ..... € 8,00

*Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 3, 7, 8*

**Dubai Chocolate Sphere** ..... € 8,00

*Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 3, 7, 8*

**Προφιτερόλ** ..... € 8,00

*Profiterole*

*Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 3, 7, 8*

**Τιραμισού** ..... € 8,00

*Tiramisu*

*Αλλεργιογόνα / Allergens: 1, 3, 7, 8*



# 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: € 6,00 | Φιάλη / Bottle: € 21,00**

### **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: € 7,00 | Φιάλη / Bottle: € 24,00**

### **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: € 7,00 | Φιάλη / Bottle: € 26,00**

### **Σακαλάκη Μαλαγουζιά / Sakalaki Malagousia**

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

**Ποτήρι / Glass: € 7,00 | Φιάλη / Bottle: € 26,00**

### **Chardonnay Sakalaki**

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

**Ποτήρι / Glass: € 7,00 | Φιάλη / Bottle: € 26,00**

### **Σκέρτσο / Skertso (Ημίξηρο / Semi Dry)**

Παραγωγός: Οινογένεσις / Winery: Oinogenesis  
Ποικιλία: Μοσχάτο Αλεξάνδρειας / Grape Variety: Moschato Alexandrias  
Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

**Φιάλη / Bottle: € 26,00**

### **Φεγγίτες / Fegites**

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

**Φιάλη / Bottle: € 30,00**

### **Αμέθυστος / Amethystos**

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

**Ποτήρι / Glass: € 7,50 | Φιάλη / Bottle: € 28,00**

### **Μαντινεία / Mantinea**

Παραγωγός: Κτήμα Τσελέπου / Winery: Tselepos Estate  
Ποικιλία: Μοσχοφίλερο / Grape Variety: Moshofilero  
Περιοχή: Μαντινεία / Region: Mantinea

**Φιάλη / Bottle: € 28,00**

### **Château Julia**

Παραγωγός: Κ. Λαζαρίδης / Winery: K. Lazaridis

Ποικιλία: Ασύρτικο / Grape Variety: Assyrtiko

Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

**Ποτήρι / Glass: € 8,00 | Φιάλη / Bottle: € 32,00**

### **Θέμα / Thema**

Παραγωγός: Παυλίδης / Winery: Pavlidi

Ποικιλία: Sauvignon Blanc, Ασύρτικο / Grape Variety: Sauvignon Blanc, Assyrtiko

Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

**Φιάλη / Bottle: € 32,00**

### **Χελώνες / Chelones**

Παραγωγός: Κτήμα Αλφα / Winery: Alpha Estate

Ποικιλία: Μαλαγουζιά / Grapes Variety: Malagousia

Περιοχή: Αμύνταιο / Region: Aminteo

**Φιάλη / Bottle: € 32,00**

### **Γέννημα Ψυχής / Gennima Psychis**

Παραγωγός: Κτήμα Μανωλεσάκη / Winery: Manolesakis Estate

Ποικιλία: Ασύρτικο, Sauvignon Blanc / Grapes Variety: Sauvignon Blanc, Assyrtiko

Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

**Φιάλη / Bottle: € 33,00**

### **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: € 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: € 40,00**

### **Μαλαγουζιά Γεροβασιλείου / Malagusia Gerovasiliou**

Παραγωγός: Γεροβασιλείου / Winery: Gerovasiliou

Ποικιλία: Μαλαγουζιά / Grape Variety: Malagousia

Περιοχή: Επανομή / Region: Epanomi

**Φιάλη / Bottle: € 40,00**

### **Κτήμα Άλφα / Ktima Alfa**

Παραγωγός: Κτήμα Άλφα / Winery: Ktima Alfa

Ποικιλία: Sauvignon Blanc / Grape Variety: Sauvignon Blanc

Περιοχή: Αμύνταιο / Region: Drama

**Φιάλη / Bottle: € 40,00**

### **Μαγικό Βουνό / Magiko Vouno**

Παραγωγός: Νίκος Λαζαρίδης / Winery: Nikos Lazaridis

Ποικιλία: Sauvignon Blanc / Grapes Variety: Sauvignon Blanc

Περιοχή: Δράμα / Region: Pagaio

**Φιάλη / Bottle: € 45,00**

### Όβηλος / Onilos

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

**Φιάλη / Bottle: € 65,00**

## 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: € 6,00 | Φιάλη / Bottle: € 25,00**

### Σκέρτσο / Skertso (Ημίξηρο / Semi Dry)

Παραγωγός: Οινογένεσις / Winery: Oinogenesis  
Ποικιλία / Grape Variety: Grenache Rouge, Merlot  
Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

**Φιάλη / Bottle: € 26,00**

### 3 Μάγισσες / 3 Witches

Παραγωγός: Κτήμα Μπαραφάκα / Winery: Mparafaka  
Ποικιλία: Syrah, Αγιωργίτικο, Μοσκοφίλερο  
Grape variety: Syrah, Agiorgitiko, Moschofilero  
Περιοχή: Νεμέα / Region: Nemea

**Ποτήρι / Glass: € 7,50 | Φιάλη / Bottle: € 27,00**

### Φεγγίτες / Fegites

Παραγωγός: Οινογένεσις / Winery: Oinogenesis  
Ποικιλία / Grape Variety: Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge  
Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

**Φιάλη / Bottle: € 30,00**

### Αμέθυστος / Amethystos

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

**Ποτήρι / Glass: € 7,50 | Φιάλη / Bottle: € 30,00**

### Τέχνη Αλυπίας / Techni Alypias

Παραγωγός: Τέχνη Οίνου / Winery: Techni Oinou  
Ποικιλία / Grape Variety: Cabernet Sauvignon, Merlot, Nebbiolo, Sangiovese, Syrah  
Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

**Ποτήρι / Glass: € 7,50 | Φιάλη / Bottle: € 30,00**

### Βιβλία Χώρα / Biblia Chora

Παραγωγός: Βίβλια Χώρα / Winery: Vivlia Chora  
Ποικιλία: Syrah / Grape variety: Syrah  
Περιοχή: Παγγαίο / Region: Pangaio

**Φιάλη / Bottle: € 32,00**

ROSE WINES

### Θέμα / Thema

Παραγωγός: Παυλίδης / Winery: Pavlidi

Ποικιλία / Grape Variety: Tempranillo

Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

**Φιάλη / Bottle: € 34,00**

### Domaine Κώστα Λαζαρίδη / Domaine Costa Lazaridi

Παραγωγός: Κώστα Λαζαρίδη / Winery: Costa Lazaridi

Ποικιλία / Grape Variety: Grenache, Merlot

Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

**Φιάλη / Bottle: € 35,00**

### Σκατζόχοιρος / Hedgehog

Παραγωγός: Κτήμα Άλφα / Winery: Alpha Estate

Ποικιλία: Ξινόμαυρο / Grape variety: Xinomavro

Περιοχή: Φλώρινα / Region: Florina

**Φιάλη / Bottle: € 42,00**

## KOKKINA KRAZIA / RED WINES



RED WINES

### Alexandra Private Collection

Ποικιλία: Νεγκόσκα, Ξινόμαυρο, Merlot

Grape Variety: Negoska, Xinomavro, Merlot

Περιοχή: Κιλκίς / Region: Kilkis

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

### Αναμάρτιος / Anamartitos

Παραγωγός: Σακαλάκης / Winery: Sakalakis

Ποικιλία: Cabernet Sauvignon-Merlot

Grape Variety: Cabernet Sauvignon-Merlot

Περιοχή: Κιλκίς / Region: Kilkis

**Ποτήρι / Glass: € 7,00 | Φιάλη / Bottle: € 26,00**

### Παράγκα / Paraga

Παραγωγός: Κυρ-Γιάννη / Winery: Kir-Gianni

Ποικιλία: Merlot, Syrah / Grape variety: Merlot, Syrah

Περιοχή: Νάουσα / Region: Naousa

**Ποτήρι / Glass: € 7,00 | Φιάλη / Bottle: € 28,00**

### Αμέθυστος / Amethystos

Παραγωγός: Κώστας Λαζαρίδης / Winery: Kostas Lazaridis

Ποικιλία: Cabernet Sauvignon, Merlot, Αγιωργίτικο

Grape variety: Cabernet Sauvignon, Merlot, Agiorgitiko

Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

**Ποτήρι / Glass: € 9,00 | Φιάλη / Bottle: € 35,00**

### Φεγγίτες / Fegites

Παραγωγός: Οινογένεσις / Winery: Oinogenesis

Ποικιλία / Grape Variety: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

**Φιάλη / Bottle: € 36,00**

### **Chateau Julia**

Παραγωγός: Κώστας Λαζαρίδης / Winery: Kostas Lazaridis

Ποικιλία: Αγιωργίτικο / Grape variety: Agiorgitiko

Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

**Φιάλη / Bottle: € 40,00**

### **Κτήμα Άλφα / Alpha Estate**

Παραγωγός: Κτήμα Άλφα / Winery: Alpha Estate

Ποικιλία: Pinot Noir / Grape variety: Pinot Noir

Περιοχή: Αμύνταιο / Region: Amyntaio

**Φιάλη / Bottle: € 45,00**

### **Amethystos Cava**

Παραγωγός: Κώστας Λαζαρίδης / Winery: Kostas Lazaridis

Ποικιλία: Cabernet Franc / Grape variety: Cabernet Franc

Περιοχή: Δράμα / Region: Drama

**Φιάλη / Bottle: € 75,00**

## **Ο ΧΟΡΟΣ ΤΩΝ ΦΥΣΑΛΙΔΩΝ** DANCING BUBBLES



### **Prosecco**

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

### **Moscato D'Asti**

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

### **Παράγκα Λευκό Sparkling / Paragka White Sparkling**

Φιάλη / Bottle: € 28,00

### **Dr. Loosen Riesling Sparkling**

Φιάλη / Bottle: € 30,00

### **Brilla - Rose Prosecco**

Φιάλη / Bottle: € 30,00

BUBBLES



**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 γλυκάνισου. 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 γλυκάνισου 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 μεστή, αρρενωπή γεύση. Είναι δυνατό και γλυκό, καλοδουλεμένο με ρουστίκ χροιά.

*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.....	€ 4,50
Draft Beer 500ml.....	€ 5,50

### Bottle Beers & Ciders

Corona 355ml.....	€ 5,60
Somersby Apple.....	€ 5,20
Mythos Radler 330ml.....	€ 4,60
Schneider Weisse 500ml.....	€ 6,20
Fix Lager.....	€ 4,40
Kaiser.....	€ 4,70
Vergina Lager.....	€ 4,60
Fix Dark.....	€ 4,60

### Free Alcohol Beers

Fix 0% alc.....	€ 4,40
-----------------	--------

### Greek Beers

Mamos.....	€ 4,40
Nisos Pilsner.....	€ 4,40

## ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / SOFT DRINKS

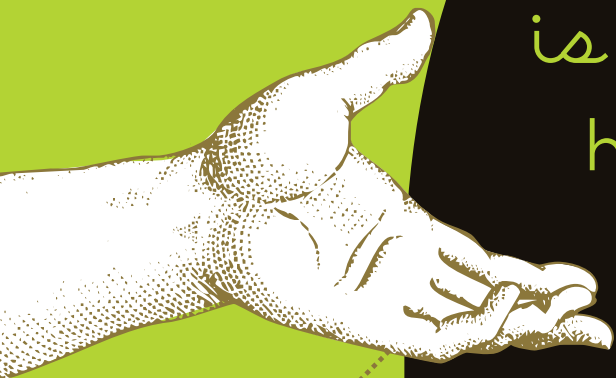
---

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

## ΝΕΡΑ / WATER

---

Mineral water 0,50 lt.....	€ 1,00
Mineral water 1lt.....	€ 2,00
Sparkling water 0,25 lt.....	€ 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



*Creativity  
is intelligence  
having fun.*

*– Albert Einstein –*



**A • for • Art**  
DESIGN HOTEL

Limenas • Thassos

## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΚΩΔΙΚΟΠΟΙΗΣΗΣ ΑΛΛΕΡΓΙΟΓΟΝΩΝ DESCRIPTION OF ENCODED ALLERGENS

1. Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη. / *Cereals containing gluten.*
2. Καρκινοειδή (θαλασσινά με κέλυφος, π.χ καβούρια, γαρίδες, αστακοί) & προϊόντα τους. / *Crustaceans (seafood in shell, e.g. crabs, shrimps, lobsters) and their products.*
3. Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά. / *Eggs and products based on eggs.*
4. Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια. / *Fish and products based on fish.*
5. Αραχίδες (αράπικα φυστίκια) και προϊόντα με βάση τις αραχίδες. / *Groundnuts (peanuts) and products based on peanuts.*
6. Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια. / *Soybeans and products based on soy.*
7. Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα / *Milk and products based on milk.*
8. Καρποί με κέλυφος (π.χ αμύγδαλα, φουντούκια, καρύδια, κάσιους, κλπ). / *Nuts (e.g. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, etc.).*
9. Σέλινο και προϊόντα με βάση το σέλινο. / *Celery and products based on celery.*
10. Σινάπι και προϊόντα με βάση το σινάπι. / *Mustard and products based on mustard.*
11. Σπόροι σουσαμιού και προϊόντα με βάση τους σπόρους σουσαμιού. / *Sesame seeds and products based on sesame seeds.*
12. Διοξείδιο του θείου (SO<sub>2</sub>) και θειώδεις ενώσεις. / *Sulphur dioxide (SO<sub>2</sub>) and sulphites.*
13. Λούπινο και προϊόντα με βάση το λούπινο. / *Lupine and products based on lupine.*
14. Μαλάκια και προϊόντα με βάση τα μαλάκια. / *Mollusks and products based on mollusks.*

---

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Όλα τα προϊόντα είναι σύνθετα, αποτελούνται από πολλά συστατικά και παράγονται σε κοινούς παραγωγικούς χώρους, έτσι δεν μπορεί να αποκλειστεί η πιθανότητα να υπάρχει σε κάποιο από τα παραπάνω προϊόντα και άλλος αλλεργιογόνος παράγοντας πλέον αυτών που αναγράφονται.

**ATTENTION:** All the products are composed of multi various ingredients and produced in similar production areas, so it is unavoidable the possibility of existence more than one allergen in the aforementioned plates

Τα εδέσματα με την ένδειξη \* είναι κατεψυγμένα. / *Dishes marked with \* have been frozen.*  
Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες είναι εξαιρετικό παρθένο ελαιόλαδο. / *The oil used on salads is extra virgin olive oil.*

Για το τηγάνισμα των προϊόντων χρησιμοποιείται ηλιέλαιο. / *Sunflower seed oil is used for frying.*

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.



[www.aforarhotel.gr](http://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](mailto:book@aforarthotel.gr)

[www.aforarthotel.gr](http://www.aforarthotel.gr)

A MEMBER OF



**XENIOS GATE**  
THE ART OF HOSPITALITY

[www.xeniosgate.gr](http://www.xeniosgate.gr)