



1. Αγορανομικός Υπεύθυνος: Αντώνης Μούγιας
2. Οι γαρίδες είναι κατεψυγμένες.
3. Στον κατάλογό μας περιέχονται τρόφιμα με αλλεργιογόνο δράση (δείτε το παρακάτω φύλλο).
4. «Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δε λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη-τιμολόγιο)»
5. Χρησιμοποιούμε παρθένο και εξαιρετικά παρθένο ελαιόλαδο.

Λευκά / White
150 ml | BTL

W
I
N
E

L
I
S
T

Μαλαγουζιά, Μυλωνά, Αττική
Malagouzia, Mylona, Attica
6|21

Basa Rueda Telmo Rodriguez Spain BIO
(Verdejo)
6.5|25

Hoof and Lur, Μοσχοφίλερο, Τρουπής,
Μαντίνεια Αρκαδίας
Hoof and Lur, Muscovy, Troupis , Madinia
Arcadia
7|27

Weingut Jurgen Von Der Mark Riesling Alte
Reben Baden, Germany
7|27

Pulpo, Sauvignon Blanc, Pagos del Rey,
Marlborough, New Zealand
7|27

Lafite Ausières Blanc Chardonnay, Les Barons
De Rothschild, Pays D'Oc, France
7|27

Ktima Akrani Single Vineyard Chardonnay,
Κως, Δωδεκάνησα
Ktima Akrani Single Vineyard Chardonnay,
Kos, Dodecanese
7.5|28

V for Vostilidi - Οινιοποιείο Σαρρής, Κεφαλλονιά
V for Vostilidi Sarris Winery, kefalonia
8|32

Σαντορίνη, Ασύρτικο, Βασάλτης
Santorini, Assyrtiko, Basaltis
11|42



Κόκκινα / Red

150 ml | BTL

**Αϊορα Ερυθρό, Μαυροτράγανο, Ξινόμαυρο,
Syrah, Οινοποιείο Μοσχόπολις, Θεσσαλονίκη**
Aiora Red, Mavrotragano, Xinomavro, Syrah,
Moschopolis Winery, Thessaloniki
7|27

**Valpolicella Superiore "Morandina" Pra, Bio,
Veneto, Italy**
8|28

Λημνιώνα Ζαφειράκη, Τύρναβος, Θεσσαλία
Limniona Zafeiraki, Tyrnavos, Thessaly
8.5|35

Ροζέ / Rose

150 ml | BTL

**Tango Ροζέ Οινοποιείο Αργυρίου, Μαυρούδι
Αραχώβης**
Tango Rose Argyriou Winery, Mavroudi, Arachovi
5|18

**You are Maur, Château Saint-Maur, Cinsault,
Ugni blanc, Provence, France**
7|26

**Moschopolis 8, Syrah, Ξινόμαυρο, Οινοποιείο
Μοσχόπολις, Θεσσαλονίκη**
Moschopolis 8, Syrah, Xinomavro, Moschopolis
Winery, Thessaloniki
7|28

Rose de Xinomavro, Θυμιόπουλος, Νάουσα
Rose de Xinomavro, Thimiopoulos, Naousa
7.5|29

Roz, Μαυροδάφνη, Πετρακόπουλος, Κεφαλονιά
Roz, Mavrodafni, Petrakopoulos, Kefalonia
8.5|35



Λευκά / White

BTL

Chimera still Saffron wine, Σαββατιανό,
Oinovation, Μέγαρα Αττικής
Chimera still Saffron wine, Savvatio, Oinovation,
Megara Attica

22

Πετρουλιανός, Αμπελώνες Βατίστα, Λακωνία
Petroulianos, Vatista Vineyards, Laconia

23

Southern Ocean, Sauvignon Blanc, Félix Solís,
Marlborough, New Zealand

27

Amauta Torrontes, Bodega El Porvenir
de Cafayate, Salta, Argentina

28

Kitrvs Μαλαγουζιά, Πιερία
Kitrvs Malagouzia, Pieria

29

Otto Soave Classico Pra (Garganega) BIO

30

Ελιά Βιδιανό - Αμπελώνες Καραβιτάκη, Χανιά Κρήτη
Elia Vidiano, Karavitaki Vineyards, Chania Crete

31

Vouvray, Chenin Blanc, Domaine Champalou, Loire
France

35

The Knack Chardonnay, The Knack Project, Attica

38

Lighea Donnafugata Pantelleria Zibbibo aka Muscat
of Alexandria, Sicilia, Italy

38

Kalkundiesel, Pinot Blanc, Grüner Veltliner
n Chardonnay Claus Preisinger Austria

39

Chardonnay, Hess Collection, Nappa Valley,
California USA

41

El Enemigo Chardonnay, Bodega Aleanna, Mendoza,
Argentina

44

Seneca Lake Dry Riesling Classique, Forge Cellars,
Finger Lakes, NY USA

45

Cuvee Monsignori, Ασύρτικο, Κτήμα Αργυρός, Σαντορίνη
Cuvee Monsignori, Assyrtiko, Argiros Estate, Santorini

51

Chablis, Chardonnay, Domaine Pattes Loup, France

62

Κόκκινα / Red

BTL

Ξινόμαυρο, Oenos Nature, Νάουσα

Xinomavro, Oenos Nature, Naoussa

25

Cabernet Sauvignon 2009, Κτήμα Ζην Ηδέως, Λουτράκι

Αλμωπίας, Πέλλα

Cabernet Sauvignon 2009, Zin Ideos Estate, Loutraki Almo-
pias, Pella

25

**Diaz Bayo 8 meses, Tempranillo, Premium Fincas, Castilla
y León, Spain**

27

Valpolicella Superiore “Morandina” Pra, Bio, Veneto, Italy

28

Amphora Daphne, Μαυροδάφνη, Οινοποιείο Κούκος, Αχαΐα

Amphora Daphne, Mavrodafni, Koukos Winery, Achaia

29

Mv Μαυρούδι, Μαυρούδι, Cabernet Sauvignon, Merlot,

Ανατολικός Αμπελώνας, Άβδηρα, Ξάνθη

Mv Mavroudi, Mavroudi, Cabernet Sauvignon,

Merlot, Eastern Vineyard, Avdira, Xanthi

31

Σπάνιες Γαίες, “Γαλάρι”, Αγιωργίτικο, Petit Verdot, Tannat

Γαλάρι - Στροφιλιά, Νεμέα

Spanies Gaies, “Galari”, Agiorgitiko, Petit Verdot, Tannat

Galari - Strofilia, Nemea

32

Envinata Lousas Viñas de Aldea, Mencía, Ribeira Sacra

Galicia, Spain

33

Τσαπουρνάκος Καμκούτη, Βελβεντός, Κοζάνη

Tsournakos Kamkouti, Velventos, Kozani

34

Lulu the Knack Project, Μέγαρα Αττικής

Lulu the Knack Project, Megara Attica

37

El Enemigo, Bonarda, Mendoza, Argentina

39

Guarda Cabernet Franc, Mendoza, Argentina

43

Λημιό Κίκονες, Μαρώνια, Θράκη

Limnio Kikones, Maronia, Thrace

45

Rippon Pinot Noir, Lake Wanaka, Central Otago,

New Zealand

80

La Tour Melas, Cabernet Franc, Merlot, Kyros Melas

Αχινός Φθιώτιδας

La Tour Melas, Cabernet Franc, Merlot, Kyros Melas

Sea urchin of Fthiotida

110

Ροζέ / Rose

BTL

**The Blender Rose, Ασύρτικο, Μοσχοφιλερο, κτήμα
Ακριώτου, Πλαταιές Βοιωτίας**

The Blender Rose, Assyrtiko, Moscovi, Akriotou
Estate, Plataies Voiotia

18

**Φοίνικας Ροζέ, Μαυροφιλερο, κτήμα Δρούβα, Πύργος
Ηλείας**

Foinikas Rose, Mavrofilero, Drouva Estate, Pyrgos,
Ilia

20

**Κομφός Ροζέ, Λιάτικο, Αμπελώνες Καραβιτάκη, Χανιά
Κρήτη**

Komsos rose, Liatiko, Karavitaki Vineyards, Chania
Crete

23

Cinsault, Κτήμα Κύαθος, Εμμανουήλ Παππάς Σερρών

Cinsault, Kyathos Estate, Emmanuel Pappas Serron

27

**Peplo, Αγιωργίτικο, Μαυροφιλερο, Syrah, Κτήμα
Σκούρας, Νεμέα**

Peplo, Agiorgitiko, Mavrofilero, Syrah, Skouras
Estate, Nemea

31

**Idylle d'achinos, Grenache, Syrah, Αγιωργίτικο, Kyros
Melas, Αχινός Φθιώτιδας**

Idylle d'achinos, Grenache, Syrah, Agiorgitiko,
Kyros Melas, Axinos Fthiotida

32

Pasqua 11 Minutes, Veneto, Italy

33

Etoile, Grenache, Cinsault, Mirabeau, Provence

38

Minuty Prestige Rose, Chateau Minuty, Provence

55

Αφρώδη/ Sparkling

BTL

Alegria Rose, Μοσχάτο Μαύρο Τυρνάβου, κτήμα Παπρά, Τύρναβος
Alegria Rose, Moschato Mavro Tyrnavos, Papras estate, Tyrnavos
24

Moscato d' Ifestia, Μοσχάτο Αλεξάνδρειας, Κτήμα Χατζηγεωργίου, Λήμνος
Moscato d'Ifestia, Moscato of Alexandria, Hatzigeorgiou Estate, Lemnos
26

Καρανίκα Cuvée Speciale, Ασύρτικο, Ξινόμαυρο, Αμύνταιο
Karanika Cuvée Speciale, Assyrtiko, Xinomavro, Amynteo
32

Brut Rose, Ξινόμαυρο, κτήμα Καρανίκα, Αμύνταιο
Brut Rose, Xinomavro, Karanika estate, Amynteo
32

Migma Petnat Rose, Ξινόμαυρο, Νεγκόσκα κτήμα Χατζηβαρότη, Γουμένισσα
Migma Petnat Rose, Xinomavro, Negoska Hadjivaryti estate, Goumenissa
34

Champalou Vouvray Brut, Chenin Blanc, Vouvray, Touraine, Loire, France
36

Black Queen Sparkling Shiraz, Peter Lehmann South Australia
49

Μπύρες / Beers

Birra Peroni Nastro Azzuro Lager ...5

Χίου Φρέσκια Ale ...6

Strange Brew Jasmine India Pale Ale ...7

Αλκοολούχα ποτά / Alcoholic Beverage

Jameson ...8

Tanqueray ...8

Havana Club 3 Years Old ...8

Absolut Vodka ...8

Aperol Spritz ...8

Martini Spritz ...8

Αναψυκτικά ποτήρι / Soft drinks glass ...2

Νερό μεταλλικό Βίκος /Mineral water Vikos ...2.5

Ξινό νερό / Sour water ...3

Μενού/ Menu

Πράσινη σαλάτα με ψητό ροδάκινο, κατσικίσιο τυρί
chevre, φύλλα μέντας και βινεγκρέτ από ροδάκινο και χυμό
πορτοκάλι

Green salad with roasted peach, goat chevre cheese,
mint leaves and peach vinaigrette & orange juice
... 13

Σαλάτα με φρέσκα φασολάκια εποχής, αβγό ποσέ και
βινεγκρέτ ραβιγκότ

Salad with fresh seasonal beans, poached egg and
ravigot vinaigrette
... 12

Ταρτάρ με ψάρι ημέρας και γαρίδες, τζίντζερ, λάιμ, ασιατική
σος σε ψωμί ολικής άλεσης από το Κάτω Σούλι

Tartar with day fish and shrimp, ginger, lime, Asian
sauce on bread whole grain from Kato Souli
... 14

Γαύρος μαρινάτος, ελληνικές πιπεριές και ψωμί από προζύμι
βασιλικού

Marinated anchovies, Greek peppers and bread
from basil yeast
... 9

Μπουκιές πελαγίσιας γαρίδας, αρωματισμένης με κρόκο
Κοζάνης και ελληνικό αβοκάντο

Pelagic shrimp bites, flavored with Kozani yolk
& Greek avocado
... 16

Χτένια, σάλτσα εσπεριδοειδών, τζίντζερ, κρέμα κουνουπιδιού

Scallops, citrus sauce, ginger, cauliflower cream
... 18

Μύδια μαρινάτα σε ελαιόλαδο , κρασί , ξύδι, θυμάρι,
δεντρολίβανο ,άνηθο σκόρδο , επάνω σε προζυμένιο λευκό
ψωμί και πράσινο λάδι αρωματισμένο με σχοινοπρασό

Marinated mussels in olive oil, wine, vinegar, thyme,
rosemary, dill garlic, on pre-baked white bread
& green oil flavored with chives
... 11

Ραβιολι παντζάρι γεμιστό με ρεβύθι, μπρινουάζ λαχανικών,
χυμό λεμονιού, αρωματικό vegan πέστο μαϊντανού, δυόσμου
και καβουρδισμένο αμύγδαλο

Beetroot ravioli stuffed with chickpeas, vegetable brin-
ouja, lemon juice, aromatic vegan parsley pesto,
mint and roasted almond
...11

Μενού/ Menu

**Μανιτάρια αρωματισμένα με φρέσκο βούτυρο, θυμάρι
και ξύσμα από λεμόνι**

Mushrooms flavored with fresh butter, thyme
& lemon zest

... 9

**Cavatielli με σάλτσα ντομάτας ψημμενη στον φούρνο με
φρέσκο βασιλικό , ρίγανη , σκόρδο με τριμμένη γραβιέρα
κοζίρη και αρωματικό πράσινο λαδί**

Cavatielli with tomato sauce baked in the oven with
fresh basil, oregano, garlic with grated gruyere
& fragrant green oil

... 11

**Μπουκιτσες σολομού με σάλτσα εσπεριδοειδών, σαφράν,
μαραθόσπορο και σαλάτα φινόκιο αγγούρι, κόκκινο
γκρέιπφρουτ**

Salmon snacks with citrus sauce, saffron, fennel seeds
and fennel cucumber salad, red grapefruit

... 18

**Μίνι καλαμάκι κοτόπουλο στο τηγανι σε Μεσογειακή
μαρινάδα με ταχίνι , τζίντζερ , σκόρδο , κόλιανδρο
αρωματισμενα με χυμό και ξύσμα λεμονιού**

Mini chicken straw in the pan in Mediterranean mari-
nade with tahini, ginger, garlic, coriander flavored
with lemon juice and zest

... 12

**Μοσχαρίσιο φιλέτο αρωματισμένο με βούτυρο, φρέσκο
θυμάρι & ρίγανη, με baby πατάτες αντιναχτές με σπόρους
κόλιανδρου και κόκκινο κρασί**

Beef fillet flavored with butter, fresh thyme & oregano,
with baby potatoes with coriander seeds
& red wine

... 19

Πλατό ελληνικών τυριών από μικρά τυροκομεία

Plate of Greek cheeses from small dairies

... 18

Πλατό αλλαντικών

Plate of cold cuts

... 16

Πλατό τυριών αλλαντικών

Plate of cheese & cold cuts

... 17

Φύλλο αλλεργιογόνων τροφίμων/ Food allergens sheet

- Σαλάτα με φρέσκα φασολάκια εποχής, αβγό ποσέ και βινεγκρέτ ραβιγκότ ***
- Πράσινη σαλάτα με ψητό ροδάκινο, τραγανό προσούτο,κατσικίσιο τυρί chevre, φύλλα μέντας και βινεγκρέτ από ροδάκινο και χυμό πορτοκάλι.*****
- Πλατό ελληνικών τυριών από μικρά τυροκομεία*
- Ταρτάρ με ψάρι ημέρας και γαρίδες, τζίντζερ, λάιμ, ασιατική σος, πάνω σε ψωμί ολικής άλεσης από το Κάτω Σούλι*, **, ****
- Μπουκιές πελαγίσιας γαρίδας, αρωματισμένες με κρόκο Κοζάνης και ελληνικό αβοκάντο**
- Γαύρος μαρινάτος, ελληνικές πιπεριές και ψωμί από προζύμι βασιλικού*, ****
- Cavatielli με σάλτσα ντομάτας ψημμενη στον φούρνο με φρέσκο βασιλικό , ρίγανη , σκόρδο με τριμμένη γραβιέρα κοζίρη και αρωματικό πράσινο λαδί.
- Μανιτάρια αρωματισμένα με φρέσκο βούτυρο, θυμάρι και ξύσμα από λεμόνι
- Μπουκιτσες σολομού με σάλτσα εσπεριδοειδών, σαφράν, μαραθόσπορο και σαλάτα φινόκιο αγγούρι, κόκκινο γκρέιπφρουτ****, *****
- Μίνι καλαμάκι κοτόπουλο στο τηγανί σε Μεσογειακή μαρινάδα με ταχίνι , τζίντζερ , σκόρδο , κόλιανδρο αρωματισμενα με χυμό και ξύσμα λεμονιού
- Χοιρινή κοτολέτα με τηγανητό αυγό σε βούτυρο γάλακτος καπαροφυλλα και αιγαιοπελαγίτικες αντζούγιες.***, *****
- Πλατό ελληνικών αλλαντικών*
- Ποικιλία τυριών αλλαντικών*
- Μοσχαρίσιο φιλέτο με βούτυρο, θυμάρι & ρίγανη, με baby πατάτες με σπόρους κόλιανδρου και κόκκινο κρασί*****

- Salad with fresh seasonal beans, poached egg and ravigot vinaigrette ***
- Green salad with grilled peach, crispy prosciutto, chevre goat cheese, mint leaves and peach and orange juice vinaigrette.*****
- Platter of Greek cheeses from small dairies*
- Tartare with fish of the day and shrimps, ginger, lime, Asian sauce, on wholemeal bread from Kato Souli*, **, ****
- Bites of pelagic shrimp, flavored with Kozani yolk and Greek avocado**
- Marinated anchovy, Greek peppers and basil sourdough bread*, ****
- Cavatielli with tomato sauce baked in the oven with fresh basil, oregano, garlic with grated graviera koziri and aromatic green olive.
- Mushrooms flavored with fresh butter, thyme and lemon zest
- Salmon bites with citrus sauce, saffron, fennel and cucumber fennel salad, red grapefruit****, *****
- Mini fried chicken in a Mediterranean marinade with tahini, ginger, garlic, coriander flavored with lemon juice and zest
- Pork cutlet with fried egg in milk butter, capers and Aegean anchovies.***, *****
- Platter of Greek sausages*
- Assortment of charcuterie cheeses*
- Waves of beef fillet with butter, thyme & oregano, with baby potatoes with coriander seeds and red wine*****

*Δημητριακά που περιέχουν γλουτένη

** θαλασσινά με κέλυφος και προϊόντα τους,

***Αυγά και προϊόντα με βάση τα αυγά,

****Ψάρια και προϊόντα με βάση τα ψάρια,

*****Σόγια και προϊόντα με βάση τη σόγια,

*****Γάλα και προϊόντα με βάση το γάλα,

*****Καρποί με κέλυφος (π.χ. αμύγδαλα,

φουντουκία, καρύδια, κάσιους κτλ)

*****Σπόροι σπασμιού

*Cereals containing gluten

** shellfish and their products,

***Eggs and egg-based products,

****Fish and fish-based products,

*****Soya and soy-based products,

*****Milk and milk-based products,

*****Nuts with shells (e.g. almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, etc.)

*****Sesame seeds