



Wine List

Designed by our sommelier
Effe Chinou

ΛΕΥΚΑ | WHITE

Αρωματικά

Αρωματικά, κυρίως ανθικά με νότες εσπεριδοειδών και πράσινων φρούτων, ελαφρύ σώμα και δροσιστική οξύτητα

Aromatic mainly floral with soft notes of citrus and green fruits, light body and refreshing acidity

- Παράγκα** - Κυρ Γιάννης / Ροδίτης-Μαλαγουζιά, ΠΓΕ Αμύνταιο | Roditis-Malagouzia, PGI Amynteon 26€
- Κτήμα Βίβλια Χώρα** - Κτήμα Βίβλια Χώρα / Ασύρτικο - Sauvignon blanc, ΠΓΕ Παγγαίο 36€
Asyrtiko - Sauvignon Blanc, PGI Pagaio
- Μαντίνεια** - Κτήμα Τσέλεπος / Μοσχοφίλερο, ΠΟΠ Μαντίνεια | Moschofilero, PDO Mantinea 28€
- Ροδίτης** - Οινοποιείο Τετράμυθος / Ροδίτης, ΠΟΠ Πάτρα | Roditis, PDO Patra 42€
- Αiora** - Οινοποιείο Μοσχόπολις / Ασύρτικο - Μαλαγουζιά - Ξινόμαυρο, ΠΓΕ Μακεδονία 34€
Assyrtiko - Xinomauro - Malagouzia, PGI Macedonia
- Vina Esmeralda** - Miguel Torres (Gewurtztraminer - Muscatel), Spain 29€

Δροσερά, Φρουτώδη

Φρουτώδη, με δροσιστική οξύτητα και μια εκδοχή που συνδυάζει αρώματα πυρηνόκαρπων φρούτων όπως ροδάκινο, κυδώνι, αρώματα τροπικών φρούτων που θυμίζουν ανανά και διακριτικές νότες λουλουδιών

Fruity, with refreshing acidity and a version that combines stone fruit aromas such as peach, quince, tropical fruit aromas reminiscent of pineapple and subtle floral notes

- Γκίκας** - Οινοποιείο Γκίκας / Μαλαγουζιά 30€
- Κυδωνίτσα** - Οικογένεια Ιεροπούλου / Κυδωνίτσα, ΠΓΕ Πελοπόννησος | Kydonitsa, PGI Peloponnese 33€
- Umbala** - Mare Magnum / Chenin Blanc, South Africa 26€
- 4 Λίμνες** - Κτήμα Κυρ Γιάννη / Chardonnay - Gewurtztraminer, ΠΓΕ Αμύνταιο | PGI Amynteon 38€
- Άλφα** - Κτήμα Άλφα / Sauvignon Blanc, ΠΓΕ Αμύνταιο | PGI Amynteon 48€

Πληθωρικά

Πλούσια με γεμάτο σώμα, κρεμώδη υφή και αρώματα που παραπέμπουν σε ώριμα φρούτα όπως ροδάκινο, μήλο και αχλάδι σε συνδυασμό με νότες γλυκών μπαχαρικών. Ταιριάζουν εξαιρετικά με λευκά κρέατα, ψάρια καθώς και με ζυμαρικά με λευκές σάλτσες

Rich with full body, creamy texture and aromas that refer to ripe fruits such as, peach, apple and pear combined with notes of sweet spices. They are excellent with white meat, fish as well as pasta with white sauces

- Ασύρτικο** - Akrathos Newlands Winery / Ασύρτικο, ΠΓΕ Χαλκιδική | Asyrtiko, PGI Chalkidiki 46€
- Παλαιά Κλήματα** - Κτήμα Παπαγιαννάκος / Σαββατιανό, ΠΓΕ Αττική | Savvatio, PGI Attiki 28€
- Ήδυσμα Δρυός** - Κτήμα Τέχνη Οίνου / Chardonnay, ΠΓΕ Δράμα | PGI Drama 42€
- Άσπρος Λαγός** - Οινοποιείο Δουλουφάκη / Βιδιανό, ΠΓΕ Κρήτη | Vidiano, PGI Crete 44€

ΡΟΖΕ | ROSE

Καλοκαιρινά, ανάλαφρα

Καλοκαιρινά, ελαφριού σώματος, αρώματα φρέσκων κόκκινων φρούτων όπως φράουλα και κεράσι, καραμέλας και τριαντάφυλλου

Summery, light bodied, with aromas of fresh red fruits such as strawberry and cherry, caramel and rose

- 3 Μάγισσες** - Οινοποιείο Μπαρφακά / Μοσχοφίλερο - Αγιωργίτικο, ΠΓΕ Νεμέα 32€
Moshofilero-Agiorgitiko, PGI Nemea
- Nautilus** - Κτήμα La Tour Melas / Grenache Rouge - Αγιωργίτικο - Syrah, ΠΓΕ Φθιώτιδα 28€
Grenache Rouge - Agiorgitiko - Syrah, PGI Fthiotida

Amuse Rose - Κτήμα Μουσσών / Sauvignon Blanc - Μούχταρο, ΠΓΕ Θήβα | Mouchtaro, PGI Thiva 42€

Whispering Angel - Chateau D' Esclans / Cinsault - Grenache Rouge - Mourvedre, France 62€

Γαστρονομικά

Ροζέ κρασιά με γαστρονομικό χαρακτήρα που συνδυάζουν νότες κόκκινων και μαύρων φρούτων, γήινα και φυτικά αρώματα. Συνδυάζονται περίφημα με πιάτα Μεσογειακής κουζίνας, θαλασσινά, σαλάτες καθώς και με πιάτα που περιέχουν σάλτσα τομάτας

Rose wines with culinary character that combine notes of red and black fruits, earthy and herbal aromas. There are famously combined with Mediterranean dishes, seafood, salads as well as with dishes containing tomato sauce

Πέπλο - Κτήμα Σκούρα / Αγιωργίτικο - Syrah - Μαυροφίλερο, ΠΓΕ Πελοπόννησος 44€
Agiorgitiko - Syrah - Mavrofilero, PGI Peloponnese

Μμ - Κτήμα Σιγάλα / Μανδηλαριά - Μαυροτράγανο, ΠΓΕ Κυκλάδες, Σαντορίνη 30€
Mandilaris-Mavrotragano, PGI Cyclades, Santorini

Rose de Xinomavro - Αμπελώνες Θυμιόπουλου / Ξινόμαυρο, ΠΓΕ Μακεδονία, Νάουσα 34€
Xinomavro, PGI Macedonia, Naoussa

ΠΟΡΤΟΚΑΛΙ | ORANGE

Ζουμερά, πορτοκαλί

Ζουμερά, φρουτώδη, με πολύπλοκα αρώματα που θυμίζουν φλούδες εσπεριδοειδών, βότανα και ξηρούς καρπούς. Αρκετά γαστρονομικά και δροσερά με τραγανή οξύτητα

Juicy with complex aromas reminiscent citrus peels, herb and nuts. Quite gastronomic and cool with crisp acidity

Σανταμεριάνα Orange - Οινοποιείο Sant'Or / Σανταμεριάνα, ΠΓΕ Αχαΐα | Santameriana, PGI achaia 40€

V for Vostilidi - Οινοποιείο Σαρρή / Βοστιλίδι, ΠΓΕ Κεφαλονιά | Vostilidi, PGI Kefalonia 42€

ΚΟΚΚΙΝΑ | RED

Δροσερά Easy to drink

Φρέσκα, με αρώματα ζουμερών κόκκινων φρούτων, όπως φράουλα, κεράσι, ελαφρύ προς μέτριο σώμα, ιδανικά για τις ζεστές μέρες του καλοκαιριού

Fresh, with aromas of juicy red fruits, such as strawberry, cherry, light to medium body character ideal for hot summer days

Negoska Carbonic - Κτήμα Χατζηβαρύτη / Νεγκόσκα, ΠΓΕ Πλαγιές Παϊκου, Γουμένισσα 42€
Negoska, PGI Plagiew Paikou, Goumenissa

Νεαρός Τσαμπουρνάκος - Κτήμα Βογιατζή / Τσαμπουρνάκος, ΠΓΕ Βελβεντό Κοζάνης 37€
Tsapournakos, PGI Velventos, Kozani

Λημνίο - Κτήμα Τάτση / Λημνίο, ΠΓΕ Γουμένισσα | Limnio, PGI Goumenissa 38€

Βόλτες Τσιμπίδη - Οινοποιητική Μονεμβασιάς / Αγιωργίτικο - Μαυρούδι 32€

The Blender - Κτήμα Ακριώτου / Merlot - Μαύρο Καλαβρυτινό, ΠΓΕ Βοιωτία 28€
Merlot - Mavro Kalavrytino, PGI Viotia

Villa Wolf - Dr. Loosen / Pinot Noir, Pfalz, Germany 33€

ΑΦΡΩΔΗ | SPARKLING WINE

Brut Cuvee Speciale - Κτήμα Καρανίκα/Ασύρτικο - Ξινόμαυρο - Αμύνταιο 44€

Cuvee Rose Brut - Κτήμα Καρανίκα/Ξινόμαυρο - Λημνιώνα | Xinomavro - Limniona 28€

Παράγκα Sparkling Brut - Κτήμα Κυρ Γιάννη /Chardonnay - Μοσχάτο - Ξινόμαυρο, Αμύνταιο 30€
Chardonnay - Muscat - Xinomavro, Amynteon

ZaZaZu - Κτήμα Λυραράκη, Ημίξερο / Βηλάνα - Βιδιανό - Μοσχάτο), Κρήτη 26€
Demi Sec / Vilana - Vidiano - Muscat, Crete

Moet & Chandon Imperial Brut, Chardonnay - Pinot Meunier - Pinot Noir, Champagne AOC 110€

Veuve Cliquot Brut Rose, Pinot Noir - Chardonnay - Pinot Meunier, Champagne AOC 130€