

MENU

ΟΡΕΚΤΙΚΑ - APPETIZERS

Φάβα Φενεού Βιολογική με ψητά ντοματίνια, καραμελωμένα κρεμμύδια και έξτρα παρθένο ελαιόλαδο **7,50**

Organic fava bean purée from Feneos with roasted cherry tomatoes, caramelized onions and extra virgin olive oil

Στραπατσάδα με αυγά (Μεγάρων), καπνιστό ψαρονέφρι και φέτα Καρδίτσας **8,00**
Greek-style scrambled eggs with tomatoes "strapatsada" with smoked pork fillet and feta cheese from Karditsa

Κασερόπιτα σε φύλλο καταΐφι με κόκκινα γλυκά πιπέρια **6,50**
Kasseri cheese pie with kataifi pastry and sweet red pepper spice seeds

Ψητό λουκάνικο νεροβούβαλου (Λίμνη Κερκίνης) **9,50**
Grilled sausage water buffalo from lake Kerkini, Greece

Ψητά λαχανικά στη σχάρα με μους φέτας και κρέμα παλαιωμένου βαλσάμικου **7,50**
Grilled vegetables with Feta cheese mousse and aged balsamic vinegar syrup

Τηγανητά πουγγιά ζύμης *, γεμιστά με κοτόπουλο και λαχανικά σε γλυκόξινη σάλτσα **7,50**
Fried wontons* stuffed with chicken and vegetables served with sweet and sour sauce

Κρέπα φούρνου με σπανάκι, ανθότυρο και μυρωδικά **7,70**
Oven baked crepe with spinach, Greek fresh cheese "anthotyro" and herbs

Κολοκυθοκροκέτες με μελίχλωρο και σάλτσα γιαουρτιού με φρέσκο δυόσμο **7,00**
Zucchini croquettes with Greek cheese "melihloro" and yogurt sauce with fresh spearmint

Μιλφέιγ μελιτζάνας με φρέσκια ντομάτα, Γαλλικό κατσικίσιο τυρί και τραγανό προσούτο **10,50**
Aubergine millefeuille with fresh tomato, French goat cheese and crispy prosciutto

"Λαχματσούν", αραβική πίτα με κιμά από μοσχάρι και αρνί και πεπεροντσίνο. Σερβίρεται με κατίκι Δομοκού **8,00**
"Lahmacun dish", Arabic pita bread topped with minced meat (beef and lamb) and peperoncino served with fresh cheese "Katiki Domokou"

Όστρακα αχνιστά (Γυαλιστερές, κυδώνια και αχιβάδες) σβησμένα με λευκό κρασί Μοσχοφίλερο **15,00**
Steamed shellfish (scallops, cockles and clams) sautéed with Moschofilero white wine

Ποικιλία άγριων μανιταριών **10,00**
Assortment of wild mushrooms

ΤΥΡΙΑ - CHEESE

Χαλούμι Λάρνακας ψητό στη σχάρα, με χούμους αρακά και ψητές κυπριακές πιτούλες **8,50**
Grilled Cypriot halloumi cheese from Larnaka with green pea hummus and grilled Cypriot pita bread

Γαλλικό κατσικίσιο τυρί σε τραγανή κρούστα από δημητριακά και ξηρούς καρπούς, σε βινεγκρέτ μελιού και γλυκό πορτοκάλι **11,00**
French goat cheese with a crunchy crust of cereal and nuts, in honey vinaigrette and orange jam

Φέτα Μυτιλήνης τυλιχτή σε φύλλο, με σάλτσα μελιού και καρύδια **6,80**
Feta cheese from Mytilini island in crust with honey sauce and walnuts

ΣΑΛΑΤΕΣ - SALADS

Μοτσαρέλα Buffala με πολύχρωμα ντοματίνια και φρέσκο βασιλικό **12,00**

Buffalo mozzarella with multicoloured cherry tomatoes and fresh basil

Σαλάτα καπνιστού σολομού με φρέσκα σαλατικά, αβοκάντο, φιλετάκια γκρέιπφρουτ, μαύρο χαβιάρι και σάλτσα εσπεριδοειδών **14,50**

Smoked salmon salad with fresh greens, avocado, grapefruit fillets, salmon eggs and citrus fruit dressing

Πράσινη σαλάτα με φρούτα εποχής και ανθότυρο Αμφιλοχίας σε βινεγκρέτ μελιού **10,00**

Fresh green salad with fruit in season, Greek cream cheese "anthotiro" and honey vinaigrette

Σαλάτα με βαλεριάνα, ρόκα, φρούτα του δάσους και ψητό μανούρι σε κρούστα φουντουκιού **12,50**

Fresh salad with valerian herb, rocket, fruit of the forest, grilled Manouri cheese and hazelnut crust

Ανάμεικτα φρέσκα λαχανικά με ψητό χαλούμι Λάρνακας, ψητά ντοματίνια και σάλτσα πέστο δυόσμου **11,50**

Mixed fresh vegetables with Cypriot halloumi cheese from Larnaka, roasted cherry tomatoes and spearmint pesto sauce

Σαλάτα με ανάμεικτα λαχανικά, καραμελωμένους ξηρούς καρπούς και σπόρους, κατσικίσιο τυρί και ψητό αχλάδι **11,00**

Mixed fresh vegetables with caramelised nuts and seeds, goat cheese and roasted pear

Ελληνική σαλάτα (ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, πιπεριά, κάπαρη, ελιές, φέτα Καρδίτσας, τραγανές μπουκιές με ρίγανη & έχτρα παρθένο ελαιόλαδο) **9,00**

Greek salad: tomato, cucumber, onion, green peppers, capers, olives, feta cheese from Karditsa, crispy bread bites with oreganon & extra virgin olive oil

Καβουροσαλάτα με πολύχρωμα τοματίνια, αβοκάντο και λάδι βασιλικού **11,30**

Crab salad with multi-coloured cherry tomatoes, avocado and basil oil

Σαλάτα με ανάμεικτα λαχανικά, τηγανητά μοτσαρελάκια, ντοματίνια, χωριάτικο κρουτόν, τραγανό προσούτο Πάρμας και σάλτσα Βαλσάμικου **10,50**

Mixed fresh vegetables with fried baby mozzarella balls, cherry tomatoes, country-style croutons, crispy Parma prosciutto and balsamic vinegar sauce

Σαλάτα με μαρούλι, κοτόπουλο, κρουτόν, ημίλιαστη τομάτα και γραβιέρα **10,00**

Fresh salad with lettuce, chicken, croutons, semi-sundried tomatoes and Cretan "graviera" cheese

Σαλάτα με λάχανο, καρότο, μήλο, κάσιους, cranberries και σως cocktail **9,70**

Fresh salad with cabbage, carrot, apple, cashews, cranberries and cocktail sauce

BURGERS

Burger "**Agora Select**" με μοσχάρισιο μπιφτέκι, τυρί τσένταρ, σάλτσα BBQ,μανιτάρια, μπέικον, τομάτα και κρεμμύδι **11,50**

Grilled beef burger "**Agora Select**" on bread with cheddar cheese, BBQ sauce, mushrooms, bacon, tomato and onion

‘Τριλογία’ burger, σερβίρεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες **11,00**

~Μοσχάρισιο μπιφτέκι, μπέικον, καραμελωμένα κρεμμύδια και τυρί τσένταρ

~Μπιφτέκι γαλοπούλας με σάλτσα BBQ, ψητή μελιτζάνα, πράσινα λαχανικά και καπνιστό τυρί Βερμίου

~Μπιφτέκι βουβαλίσιο με σάλτσα φέτας, τομάτα, κρεμμύδι και πατέ ελιάς

Burger ‘Trilogy’, served with fresh French fries

~ Beef burger with bacon, caramelised onions and cheddar cheese

~ Turkey burger with BBQ sauce, grilled aubergine, greens and smoked Vermio cheese

~ Buffalo burger with feta cheese sauce, tomato, onions and olive pate

ZYMAPIKA - PASTA

Φρέσκιες ταλιατέλες με μοσχарίσια σκαλοπίνια, μανιτάρια porcini και σάλτσα από γλυκό κρασί **19,00**

Fresh tagliatelle with veal scallops, porcini mushrooms and sweet wine sauce

Φρέσκα Τορτελίνια καρμπονάρα με σύγκλινο Μάνης και άγρια μανιτάρια **11,00**

Fresh tortellini carbonara with smoked pork delicacy "Siglino" from the region of Mani and wild mushrooms

Πέννες με φρέσκια μελιτζάνα, σε σάλτσα ντομάτας με μπούκοβο και φρέσκια μοτσαρελάκια **10,00**

Penne with fresh aubergine in tomato sauce, with Greek hot spice mix "Bukovo" and fresh baby mozzarella balls

Παπαρδέλες με χοιρινή καπνιστή πανσέτα, ψητά ντοματίνια, μοτσαρέλα και φρέσκα μυρωδικά **11,20**

Pappardelle with pork smoked pancetta, roasted cherry tomatoes, mozzarella and fresh flavourings

Λιγκουίνι με φρέσκα Ελληνικά θαλασσινά

(Γαρίδες, Γυαλιστερές, Vongole, Κυδώνια και μύδια) **19,00**

Linguine with fresh Greek sea food (shrimps, smooth clams, vongole shellfish, cockles and mussels)

Λιγκουίνι με φρέσκα Ελληνικά μύδια και γλυκολέμονο **11,00**

Linguine with fresh Greek mussels and lime

Ταλιατέλες με σάλτσα μοσχарίσιας μπολωνέζ, σε κρέμα Γραβιέρας Ρεθύμνου και παρμεζάνας 11μήνης ωρίμανσης **11,00**

Tagliatelle with beef bolognese sauce and cheese cream from Cretan "graviera" and 11 month aged parmesan

Πέννες με φρέσκο σολομό σβησμένες σε βότκα με κρέμα γάλακτος και μπρικ **12,80**

Penne with fresh salmon sautéed in vodka with cream sauce and salmon caviar

Σπαγγέτι με ψητά ντοματίνια και φρέσκο βασιλικό **8,80**

Spaghetti with roasted cherry tomatoes and fresh basil

Σπαγγέτι al'olio με σκόρδο και βασιλικό σε τυρί "Σαν Μιχάλη" ή "Σαν Τζώρτζη" Σύρου **13,00**

Spaghetti all'olio with garlic and basil served with melted Greek cheese

"San Michali" or "San Tzortzi" from Syros

PIZOTO - RISOTTO

Ριζότο με άγρια μανιτάρια και κρέμα παρμεζάνας 11μήνης ωρίμανσης **10,00**

Risotto with wild mushrooms and 11 month aged parmesan cream

Τραχανότο με ισπανικό λουκάνικο Τσορίθο και τρίμματα φέτας Μυτιλήνης **12,00**

Trahanotto (pebble-shaped grain pasta), with Spanish Chorizo sausage and shredded feta cheese from Mitilini island

ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ - POULTRY

Μπιφτέκι γαλοπούλας στη σχάρα με φρέσκιες τηγανητές πατάτες **10,00**

Turkey burger on the grill with fresh French fries

Τραγανή πάπια* με σάλτσα δαμάσκηνου, πράσινα φασολάκια τυλιχτά σε προσούτο και πατάτες ψημένες σε αλάτι **15,50**

Crispy duck* with plum sauce, prosciutto-wrapped green beans and salt-baked potatoes

Φιλέτο από στήθος κοτόπουλου στη σχάρα μαριναρισμένο σε λευκό κρασί και κάρυ, Σερβίρεται με αρωματικό γιαούρτι και ρύζι μπασμάτι **10,50**

Grilled chicken breast fillet marinated in white wine and curry served with basmati rice and aromatic yogurt

Φιλέτο στήθος κοτόπουλου γεμιστό με σπανάκι και γκοργκοτζόλα **11,00**

Chicken filet stuffed with spinach and gorgonzola

Μπουκιές γλυκόξινου κοτόπουλου με ανανά και πολύχρωμες πιπεριές

Σερβίρεται με ρύζι μπασμάτι **10,50**

Sweet and sour chicken bites with pineapple and multi-coloured peppers served with basmati rice

Μπουκιές από στήθος κοτόπουλου με σάλτσα μουστάρδας και μέλι Κυθήρων, Σερβίρεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες **10,00**

Chicken breast bites with mustard sauce and honey from Kythira island served with fresh French fries

Φιλέτο στήθος κοτόπουλου στη σχάρα με φρέσκιες τηγανητές πατάτες **9,50**

Grilled chicken breast fillet served with fresh French fries

Φιλέτο στήθος κοτόπουλου, γεμιστό με τυρί κρέμα, τυλιχτό σε τραγανό προσούτο, Σερβίρεται με φρέσκα λαχανικά και λάδι βασιλικού **11,50**

Grilled chicken breast fillet, stuffed with cream cheese, wrapped in crispy prosciutto, served with fresh vegetables and basil oil

ΨΑΡΙΑ - FISH

Φρέσκος σολομός σχάρας με έξτρα παρθένο ελαιόλαδο **15,80**

Fresh grilled salmon with extra virgin olive oil

Ψητό φιλέτο σολομού σε σάλτσα αστακού με γαριδούλες, Σερβίρεται με αρωματικό πουρέ πατάτας και σοταρισμένα λαχανικά **18,00**

Roasted salmon fillet in lobster sauce with baby shrimps served with aromatic potato purée and sautéed vegetables

- ✓ Ρωτήστε μας για τα φρέσκα ψάρια και θαλασσινά ημέρας
- ✓ Please ask the waiter for the fish and seafood dishes of the day

ΚΡΕΑΤΑ - MEAT

Συκώτι ριγανάτο, σερβίρεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες **11,00**

Oregano grilled liver, served with fresh French fries

Picanha από μοσχάρι Black Angus U.S*, 550γρ(+/-) στη σχάρα, σερβίρεται με ψητά λαχανικά **36,00**

U.S. Black Angus beef picanha*, 550gr(+/-). on the grill

Served with grilled vegetables

Κοντοσούβλι από tri -Tip Black Angus και ψαρονέφρι στη σχάρα με φρέσκιες τηγανητές πατάτες **19,00**

Kontosouvli Greek delicacy from tri -tip Black Angus & grilled pork fillet with fresh French fries

T-bone steak γάλακτος 500γρ(+/-). σβησμένο με Jack Daniels, σερβίρεται με ψητά λαχανικά **23,00**

Veal T-bone steak 500gr(+/-) flambé with Jack Daniels served with grilled vegetables

Μοσχάρισια μπριζόλα γάλακτος στη σχάρα με φρέσκιες τηγανητές πατάτες **19,00**

Grilled veal steak with fresh French fries

Χοιρινή μπριζόλα σχάρας με την πανσέτα της, με φρέσκιες τηγανητές πατάτες **11,50**

Grilled rib & belly pork chop with fresh French fries

Μπιφτέκι νεροβούβαλου(Λίμνη Κερκίνης), στη σχάρα, με φρέσκιες τηγανητές πατάτες **16,00**

Water buffalo burger (Lake Kerkini) on the grill with fresh French fries

Μπιφτέκι μοσχάρισιο σχάρας, με φρέσκιες τηγανητές πατάτες **12,00**

Beef burger on the grill with fresh French fries

Μοσχάρισιο μπιφτέκι σχάρας "**Agora Select**", με φρέσκο βούτυρο Κερκύρας και καρεδάκια ντομάτας, σερβίρεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες **13,00**

Grilled beef burger "Agora Select" with fresh butter from Corfu and diced tomatoes, Served with fresh French fries

Φιλέτο μοσχάρισιο σχάρας 250γρ, σερβίρεται με ψητά λαχανικά **26,00**

Beef fillet 250gr with vegetables on the grill

Χοιρινό ψαρονέφρι σχάρας σε ψητή ντομάτα, σερβίρεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες **14,50**

Grilled pork fillet on roasted tomato and fresh French fries

Χοιρινά φιλετάκια με άγρια μανιτάρια και πιπεράτη σάλτσα **13,00**

Pork fillets with wild mushrooms and spicy sauce

Σιδηρόδρομος από μαύρο Ιβηρικό χοίρο 1.200γρ(+/-) **47,50**

Railroad pork chop from black Iberian pork 1200gr (+/-)

Κεμπάπ νεροβούβαλου (Λίμνη Κερκίνης), με κυπριακές πίτες, Σερβίρεται με φρέσκιες τηγανητές πατάτες **15,00**

Water buffalo kebab (lake Kerkini) with Cypriot pita bread served with fresh French fries

Ταλιάτα από μοσχάρι Black Angus U.S*, 550γρ(+/-) στη σχάρα, σερβίρεται με καλαμπόκι και ψητά λαχανικά **29,00**

U.S Black Angus* tagliata 550gr(+/-) on the grill served with whole corn and grilled vegetables

ΓΛΥΚΑ - SWEETS

Σορμπέ Λεμόνι **5,00**

Lemon Sorbet

Παγωτό γιαούρτι με μέλι και καρύδια **5,50**

Ice cream yogurt with honey and walnuts

Φρουτοπαγωτό Εποχής (για 3 άτομα) **12,00**

Sorbet with fruit of the season served in a fruit shell (for 3 persons)

Πορτοκαλόπιτα με παγωτό μαστίχας **6,50**

Orange pie with mastic ice cream

Πανακότα με μαστίχα Χίου σε σάλτσα από μύρτιλα και βατόμουρα **6,50**

Panna cotta with mastic from the island of Chios served with blueberry and blackberry sauce

Προφιτερόλ **6,50**

Profiterol

ΚΑΦΕΣ & ΡΟΦΗΜΑΤΑ - COFFEE & BEVERAGES

Τσάι **2,80**

Tea

Σοκολάτα **3,80**

Chocolate drink

Εσπρέσσο **2,70**

Espresso

Καπουτσίνο **4,00**

Cappuccino

Γαλλικός καφές φίλτρου **3,20**

Filter coffee

Ελληνικός καφές **2,60**

Greek coffee

Irish Coffee **5,00**

Irish coffee

Cocktails & more...

Margarita Strawberry **9,00**

Margarita Lemon **9,00**

Daiquiri Strawberry **9,00**

Caipirinha **9,00**

Mojito **9,00**

Cosmopolitan **9,00**

Rakito **7,00**

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ - WHITE WINES

9 "Κτήμα Μουσών" - Trebbiano, Sauvignon Blanc, Ασύρτικο **15,80**

9 "Muses Estate" - Trebbiano, Sauvignon Blanc, Assyrtiko

Κτήμα Αβαντίς - Viognier, Ασύρτικο, Μοσχάτο **16,00**

Avantis Estate - Sauvignon Blanc, Assyrtiko 750 ml

Μικρή Αρκούδα, Κτήμα Ζαφειράκη - Chardonnay, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά **16,80**

Mikri Arkouda, Zafeiraki Estate - Chardonnay, Assyrtiko, Malagousia 750 ml

Ονειροπαγίδα - Ασύρτικο **15,80**

Oneiropagida - Assyrtiko 750 ml

Όβηλος, Κτήμα Βίβλια Χώρα - Semillon, Ασύρτικο **36,00**

Ovilos, Biblia Chora Estate - Semillon, Assyrtiko 750 ml

Σαμαρόπετρα κυρ-Γιάννη - Ροδίτης, Sauvignon Blanc **22,50**

Samaropetra kir-Yianni - Rhoditis, Sauvignon Blanc 750 ml

Άδολη Γης, Αμπελώνες Αντωνόπουλου - Λαγόρθη, Ασπρούδες, Chardonnay **21,00**

Adoli Ghis Antonopoulos Vineyards - Lagorathi, Asproudes, Chardonnay 750 ml

Κτήμα Σιγάλας - Ασύρτικο, Αθήρι **27,00**

Domaine Sigalas - Assyrtiko, Athiri 750 ml

Ορεινό, Κτήμα Σπυρόπουλου - Μοσχοφίλερο, Ροδίτης **17,00**

Orino, Domaine Spyropoulou - Moschofilero, Rhoditis 750 ml

Thema Κτήμα Παυλίδη - Sauvignon Blanc, Ασύρτικο **24,50**

Thema Pavlidis Estate - Sauvignon Blanc, Assyrtiko 750 ml

Κτήμα Άλφα - Sauvignon Blanc **27,50**

Alpha Estate - Sauvignon Blanc 750 ml

Παράγκα κυρ-Γιάννη - Ροδίτης, Μαλαγουζιά **17,80**

Paranga kir-Yianni - Rhoditis, Malagousia 750 ml

Πέτρινες Πλαγιές, Κτήμα Παλυβού - Chardonnay, Μαλαγουζιά **21,50**

Petrines Plagies, Palivou Estate - Chardonnay, Malagousia 750 ml

Μαγικό Βουνό, Οινοποιείο Ν.Λαζαρίδη - Sauvignon Blanc **34,50**

Magic Mountain, N.Lazaridi - Sauvignon Blanc 750 ml

Κτήμα Βίβλια Χώρα - Sauvignon Blanc, Ασύρτικο **24,50**

Biblia Chora Estate - Sauvignon Blanc, Assyrtiko 750 ml

Μαντινεία, Κτήμα Τσέλεπου - Μοσχοφίλερο **19,00**

Mantinia, Tselepos Winery - Moschofilero

Κτήμα Γεροβασιλείου - Ασύρτικο, Μαλαγουζιά **24,00**

Domaine Gerovassiliou - Assyrtiko, Malagousia 750 ml

Τέσσερις Λίμνες, κυρ-Γιάννη - Chardonnay, Gewurztraminer **28,00**

Tesseris Limnes, kir-Yianni - Chardonnay, Gewurztraminer 750 ml

Πύργος Ιουλία, κτήμα Κ.Λαζαρίδη - Chardonnay **23,00**

Château Julia, Domaine Costa Lazaridi, Chardonnay 750 ml

Πλαγίως, Κτήμα Βίβλια Χώρα - Chardonnay, Ασύρτικο **28,00**

Plagios, Biblia Chora Estate - Chardonnay, Assyrtiko 750 ml

Κτήμα Κίκονες - Chardonnay **23,00**

Kikones Estate - Chardonnay 750 ml

ΧΥΜΑ ΚΡΑΣΙ - HOUSE WINE

Κτήμα Λαυκιώτη, Μοσχοφίλερο (0,5lit) **6,00** (1lit) **11,50**

Lafkioti Winery, Moschofilero

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ - ROSÉ WINES

Μελιαστό, Κτήμα Σπυροπούλου - Μοσχοφίλερο, Αγιοργίτικο **17,50**

Meliasto, Domaine Spiropoulos - Moschofilero, St George 750ml

Βυσσινόκηπος, Κτήμα Παλυβού - Αγιοργίτικο **18,50**

Vissinokipos, Palivou Estate - St George 750 ml

Κτήμα Λαυκιώτη, Αγιοργίτικο 750ml **13,50**

Lafkioti Winery, St George 750 ml

KOKKINA ΚΡΑΣΙΑ - RED WINES

9 “Κτήμα Μουσών” - Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah **17,50**

9 “Muses Estate” - Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah 750 ml

Fleva, Κτήμα Σκούρα - Syrah **28,50**

Fleva, Domaine Skouras - Syrah 750 ml

Κτήμα Αβαντίς - Syrah **23,00**

Avantis Estate - Syrah 750 ml

Ονειροπαγίδα - Syrah **15,50**

Oneiropagida - Syrah 750 ml

Δύο ελιές κυρ-Γιάννη - Syrah, Merlot, Ξινόμαυρο **28,00**

Dyo Elies kir-Yianni - Syrah, Merlot, Xinomavro 750 ml

Thema, Κτήμα Παυλίδη - Syrah, Αγιωργίτικο **26,00**

Thema, Pavlidis Estate - Syrah, St George 750 ml

Μαγικό Βουνό, Οινοποιείο Ν.Λαζαρίδη - Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon **45,00**

Magic Mountain, N.Lazaridi - Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon 750 ml

Μικρή Αρκούδα, Κτήμα Ζαφειράκη - Merlot, Syrah **17,50**

Mikri Arkouda, Zafeiraki Estate - Merlot, Syrah 750 ml

Μέγας Οίνος, Κτήμα Σκούρα - Cabernet Sauvignon, Αγιωργίτικο **38,00**

Megas Oinos, Domaine Skoura - Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko 750 ml

Σκατζόχοιρος, Κτήμα Άλφα - Ξινόμαυρο **27,00**

Skatzoxiros, Alpha Estate - Xinomavro 750 ml

Ανατον, Κτήμα Γεροβασιλείου - Λημνιό, Μαυροτράγανο, Μαυρούδι **40,00**

Avaton, Domaine Gerovassiliou - Limnio, Mavrotragano, Mavroudi 750 ml

Κτήμα Τσελέπου Δίλοφος - Cabernet Sauvignon, Merlot **24,00**

Tselepos Winery - Cabernet Sauvignon, Merlot 750 ml

Κτήμα Βίβλια Χώρα - Cabernet Sauvignon, Merlot **31,00**

Biblia Chora Estate - Cabernet Sauvignon, Merlot 750 ml

Αβέρωφ, Κατώγι-Στροφιλιά - Cabernet Sauvignon, Αγιωργίτικο **18,50**

Averof, Katogi-Strofilia - Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko 750 ml

Pinot Noir, Κτήμα Άλφα **28,50**

Pinot Noir, Alpha Estate 750 ml

Πύργος Ιουλία, Κτήμα Κ. Λαζαρίδη - Merlot **29,00**

Château Julia, Domaine Costa Lazaridi - Merlot 750 ml

Νεμέα, Κτήμα Τσελέπου - Αγιωργίτικο **20,00**

Nemea, Tselepos Winery - Agiorgitiko 750 ml

Παράγκα κυρ Γιάννη - Ξινόμαυρο, Merlot, Syrah **19,00**

Paranga kir-Yianni - Xinomavro, Merlot, Syrah 750 ml

Κτήμα Κίκονες - Syrah **33,00**

Kikones Estate - Syrah 750 ml

ΧΥΜΑ ΚΡΑΣΙ - HOUSE WINE

Κτήμα Λαυκιώτη, Αγιωργίτικο (0,5 lit) **6,70** (1lit) **13,40**

Lafkioti Winery, St George

Σερβίρονται σε ποτήρι / Served per glass

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ - WHITE WINES

Κτήμα Λαυκιώτη Kleoni - Μοσχοφίλερο **3,70**
Lafkioti Estate Kleoni - Moschofilero

9 "Κτήμα Μουσών" - Trebbiano, Sauvignon Blanc, Ασύρτικο **4,40**
9 "Muses Estate" - Trebbiano, Sauvignon Blanc, Assyrtiko

Αδολη Γης, Αμπελώνες Αντωνόπουλου - Λαγόρθη, Ασπρούδες, Chardonnay **5,30**
Adoli Ghis Antonopoulos Vineyards - Lagorathi, Asproudes, Chardonnay

Παράγκα κυρ-Γιάννη - Ροδίτης, Μαλαγουζιά **4,90**
Paranga kir-Yianni - Rhoditis, Malagousia

Πλαγίως, Κτήμα Βίβλια Χώρα - Chardonnay, Ασύρτικο **6,30**
Plagios, Biblia Chora Estate - Chardonnay, Assyrtiko

Μαντινεία, Κτήμα Τσελέπου - Μοσχοφίλερο **4,90**
Mantinia, Tselepos Winery - Moschofilero

Πύργος Ιουλία, κτήμα Λαζαρίδη - Chardonnay **5,40**
Château Julia, Domaine Costa Lazaridi, Chardonnay

Μικρή Αρκούδα, Κτήμα Ζαφειράκη - Chardonnay, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά **4,50**
Mikri Arkouda, Zafeiraki Estate - Chardonnay, Assyrtiko, Malagousia

Prosecco D.O.G αφρώδης Λευκός **5,00**
Prosecco D.O.G, sparkling, White

Moscato d'Asti ημιαφρώδης Λευκός - Μοσχάτο **4,80**
Moscato d'Asti, Semi-sparkling, White, Muscat

ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ - RED WINES

Κτήμα Λαυκιώτη Kleoni Αγιοργίτικο **3,70**
Lafkioti Estate Kleoni - St George

Κτήμα Αβαντίς - Syrah **5,60**
Avantis Estate - Syrah

Αβέρωφ, Κατώγι -Στροφιλιά - Cabernet Sauvignon, Αγιοργίτικο **5,00**
Averof, Katogi-Strofilia - Cabernet Sauvignon, Agiorgitiko

Παράγκα κυρ Γιάννη - Ξινόμαυρο, Merlot, Syrah **4,90**
Paranga kir-Yianni - Xinomavro, Merlot, Syrah

Κτήμα Τσελέπου Δίλοφος - Cabernet Sauvignon, Merlot **5,40**
Tselepos Winery - Cabernet Sauvignon, Merlot

9 "Κτήμα Μουσών" - Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah **4,80**
9 "Muses Estate" - Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Πύργος Ιουλία, Κτήμα Κ.Λαζαρίδη - Merlot **6,80**
Château Julia, Domaine Costa Lazaridi - Merlot

Σανγκριά - Γλυκός, φρουτώδης **3,50**
Sangria - Fruity, Sweet

Sandeman Ruby Porto - Γλυκός **5,50**
Sandeman Ruby Porto - Sweet

ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ & ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ - CHAMPAGNES & SPARKLING WINES

Prosecco D.O.G αφρώδης Λευκός **19,00**

Prosecco D.O.G, sparkling, White 750 ml

Moscato d'Asti ημιαφρώδης Λευκός - Μοσχάτο **18,00**

Moscato d'Asti, Semi-sparkling, White, Muscat 750 ml

Asti Martini 750ml **25,00**

Asti Martini piccolo 200ml **10,00**

SPECIAL DRINKS & MORE....

Balvenie Double Wood 12y.o **15,00**

Johnnie Walker Black Label 12y.o Blend **9,00**

Bushmills **7,50**

Glenkichie Dist Edit **15,50**

Cragganmore Dis.Edit **15,50**

Dewar's 12y.o Special Reserve **9,00**

Glenmorangie Malt "The Original" 10y.o **15,00**

Dimple 15y.o **9,00**

Chivas Regal 12y.o **9,00**

Glenfiddich 15y.o Malt **15,50**

Bushmills Triple Distilled **15,50**

Cardhu 12y.o Single Malt **10,80**

Glenfiddich 12y.o Malt **10,80**

Oban 14y.o Single malt **15,50**

Grey Goose Vodka **12,80**

Belvedere **12,80**

Bulldog Gin **9,00**

Hendrick's Gin **12,80**

Aperol Spritz **7,50**

Jim Beam **9,00**

Ποτά Απλά **7,50** Single Drinks

Ποτά Σπέσιαλ **9,00** Special Drinks

Φιάλη Απλή **60,00** Bottle

Φιάλη Σπέσιαλ **80,00** Bottle Special

Σφηνάκι **3,50** Shot

Cigars

Davidoff Escurio Τεμάχιο /Piece **19,00**

Davidoff Grand Cru Τεμάχιο /Piece **15,00**

Davidoff Nicaragua Toro Τεμάχιο /Piece **20,00**

Davidoff f Nicaragua Robusto Τεμάχιο /Piece **18,00**

ΜΠΥΡΕΣ - BEERS

ΕΖΑ ζ βαρέλι μικρό ποτήρι (Lager)	3,60	EZA barrel small glass 300 ml
ΕΖΑ ζ βαρέλι μεγάλο ποτήρι (Lager)	4,70	EZA barrel large glass 500 ml
Βεργίνα βαρέλι μικρό ποτήρι (Lager)	3,20	Vergina barrel small glass 300 ml
Βεργίνα βαρέλι μεγάλο ποτήρι (Lager)	4,50	Vergina barrel large glass 500 ml
Βεργίνα βαρέλι μεγάλο ποτήρι (Weiss)	5,00	Vergina barrel large glass 500 ml
Fix μαύρη φιάλη (Dark Lager)	4,20	Fix dark bottle (Olympic Brewery) 330 ml
Blue Island (Ζυθοποιία Εζα) (Lager)	3,80	Blue Island (Eza breweries) 330 ml
Αργώ (Μικροζυθοποιία Θεσσαλίας) (Golden Ale)	4,80	Argo from Volos, Thesallia 330 ml
Buckler (χωρίς Αλκοόλ) (Lager)	3,60	Buckler (Alcohol free) 330 ml
Volkan Blonde (Σαντορίνη) (pilsner)	5,20	Volkan Blonde from Santorini 330 ml
Septem Monday's (Εύβοια) (pilsner)	4,90	Septem Monday's from Evia 330 ml
Septem Thursday's (Εύβοια) (Red Ale)	4,90	Septem Thursday's from Evia 330 ml
Septem Sunday's με μέλι (Golden Ale)	5,20	Septem Sunday's with Honey 330 ml
Νησος (Μικροζυθοποιία Κυκλάδων) (pilsner)	4,90	Nissos from Tinos Island 330 ml

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ - REFRESHMENTS

Coca cola, μπουκάλι	2,50	Coca cola, bottle 250 ml
Coca cola light, μπουκάλι	2,50	Coca cola light, bottle 250 ml
Coca cola Zero, μπουκάλι	2,50	Coca cola Zero, bottle 250 ml
Green Cola, μπουκάλι	2,30	Green cola, Bottle 250 ml
Λεμονάδα με ανθρακικό, μπουκάλι	2,50	lemonade carbonated, bottle 250 ml
Πορτοκαλάδα με ανθρακικό, Μπουκάλι	2,50	Orangeade carbonated, bottle 250 ml
Γκαζόζα, μπουκάλι	2,50	Lemon soda, bottle 250 ml
Τόνικ, μπουκάλι	2,20	Tonic, bottle 250 ml
‘tuvunu’ σόδα Μπουκάλι	2,20	‘tuvunu’ soda water 330 ml
‘tuvunu’ τσάι του βουνού, μπουκάλι	3,00	“tuvunu” Greek Mountain tea 330 ml
Φυσικό μεταλλικό Νερό	1,80	Natural Mineral water bottle 1lt
San Pellegrino Ανθρακούχο		San Pellegrino
Μεταλλικό Νερό	2,80	Sparkling Mineral 250 ml
San Pellegrino Ανθρακούχο		San Pellegrino
Μεταλλικό Νερό	5,10	Sparkling Mineral 750ml
Ξινό νερό Ανθρακούχο, Φλώρινας	2,50	‘Florina’ sparkling Mineral water 250 ml

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ - TRADICIONAL DISTILLS

Ούζο καραφάκι “Γάτσιου”	7,50	Ouzo “Gatsiou”, small bottle 200ml
Ούζο ποτήρι “Γάτσιου”	3,50	A glass of ouzo “Gatsiou”
Ποτήρι τσίπουρο Ρεθύμνου	2,30	A glass of Cretan tsipouro
Τσίπουρο Ρεθύμνου, καραφάκι	3,70	Cretan Tsipouro, small bottle 100ml
Μαστίχα Χίου, καραφάκι	3,50	Mastiha Chios Island, small bottle 100ml

Στις τιμές περιλαμβάνεται Φ.Π.Α. 24%
Ποσοστό σερβιτόρου 13% & δημοτικός φόρος 0,5%.
Ο τιμοκατάλογος μπορεί να τροποποιηθεί χωρίς καμία προειδοποίηση.
Μερίδα ψωμί χωριάτικο, ντιπ **1,80 €**
Αγορανομικός Υπεύθυνος: Κος Λυμπερόπουλος Παναγιώτης
Το κατάστημα διαθέτει δελτίο παραπόνων.
Το κατάστημα δεν σερβίρει αλκοόλ σε άτομα κάτω των 18 ετών.
Ευχαριστούμε που δεν καπνίζετε εντός του καταστήματος.

All prices include VAT 24%
The prices can be changed without notice.
Portion bread, dips 1,80 €
Market Leader: Mr Lympferopoulos Panagiotis
The store has a complaint form.
The store does not serve alcohol to people under 18 years.
Thank you for not smoking inside the store.



SINCE 2003
RESTAURANT - BAR

Χ. Μεξη 8 & Κ. Βεντήρη 9, Ιλίσια (περιοχή Hilton) 115 28 Αθήνα,
Τηλ.: 210 7252252 / 210 7252242
8, Ch. Mexi street & 9, K. Ventiri street, Ilisia (Hilton area) 115 28 Athens,
tel.: 210 7252252 / 210 7252242



«Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ
ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ-ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ)»
«CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT
BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE)».

~ Διευκρινήσεις Καταλόγου / Menu Clarifications ~

- * Για το τηγάνισμα χρησιμοποιούμε ηλιέλαιο. / We use sunflower oil for frying.
- * Η πάπια είναι προψημένη. / The duck is pre-fried.
- * Τα πουγγία ζύμης είναι κατεψυγμένα. / The wontons are frozen.
- * Το μοσχάρι Black Angus είναι κατεψυγμένο / The Black Angus Picanha are frozen.
- * Τα φρούτα του δάσους είναι κατεψυγμένα. / The forest fruits are frozen.