

## ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

**THE LOG****9.9**

Οίνος Λευκός Ξηρός. 70% Ροδίτης, 30% Μοσχοφίλερο  
Αχιρόξανθο χρώμα, με πράσινες ανταύγειες. Αρώματα εσπεριδοειδών, lime και λεμοναθών, κίτρου και πράσινου μήλου. Ευχάριστο στο στόμα, ισορροπημένο με τα αρώματα των εσπεριδοειδών να κυριαρχούν. Μέτριο σώμα και ευχάριστη φρουτώδης οξύτητα!

**ΗΠΕΙΡΟΣ****ΝΤΕΜΠΙΝΑ ΕΠΙΛΟΓΕΣ ΖΟΙΝΟΣ WINERY****17.5****5.5**

Π.Ο.Π. Ζίτσα. Ντεμπίνα (BIO)

Χρώμα χρυσοκίτρινο, με πρασινωπές ανταύγειες. Αρώματα μήλου, κίτρου, αχλαδιού, σε συνδυασμό με άνθη εσπεριδοειδών. Στο στόμα ισορροπημένο σε οξύτητα με νύξεις ροδάκινου στο τελείωμα. Συνοδεύει λευκό κρέας, ψάρια, θαλασσινά, οστρακοειδή, ζυμαρικά, ριζότο, με ελαφριές σάλτσες, σαλάτες, ορεκτικά και ηπειρώτικες πίτες.

**IMPERATOR LACRIMA****24.9****ΙΕΡΑΣ ΜΟΝΗΣ ΒΟΤΣΑΣ.** Traminer

Χρώμα κιτρινοπράσινο με απαλές ερυθρωπές ανταύγειες. Φίνα και δυνατά αρώματα στη μύτη, τριαντάφυλλο, λεμονανθούς, ώριμα ροδάκινα. Στο στόμα φρουτώδες και ισορροπημένο, αρμονικό και δροσερό, με τονισμένη οξύτητα, νεύρο και επίγευση μεγάλης διάρκειας. Γεμάτο σώμα με διακριτική παρουσία της αλκοόλης. Συνοδεύει λιπαρά ψάρια με έντονες γεύσεις, ασιατική κουζίνα, καπνιστά κρέατα ενώ μπορεί κάλλιστα να σερβιριστεί με φρέσκα φρούτα ακόμα και ως aperitif.

**MISS DE BINA JIMA WINERY****42.9**

Π.Γ.Ε. Ηπειρος. Ντεμπίνα

Χρώμα λαμπερό χρυσαφί. Αρώματα πράσινου μήλου, αχλαδιού μοσχολέμονου, ροδάκινου, βερίκοκου και ανανά, σε συνδυασμό με απαλές νότες ζύμης και μπριός. Στο στόμα δροσιστικό, με λεμονάτη οξύτητα και ταυτόχρονα λιπαρό και φρουτώδες, με έντονη παρουσία πυρηνόκαρπων φρούτων και εσπεριδοειδών. Συνοδεύει λευκό κρέας, ζυμαρικά και ριζότο, σαλάτες και παραδοσιακές πίτες με χορταρικά και φέτα.

**ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ****ΕΠΙΛΟΓΗ ΖΩΗΣ ΟΙΝΩΣΙΣ****13.9****4.5**

Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος. Μαλαγουζιά, Μοσχοφίλερο

Χρώμα Ανοιχτό λεμονί. Ανθικό και φρουτώδες με ευχάριστη οξύτητα και δροσερό τελείωμα. Συνοδεύει λευκό κρέας, ψάρια, θαλασσινά, ζυμαρικά, ριζότο, με ελαφριές σάλτσες, σαλάτες

**ΛΕΥΚΟ ΓΡΑΜΜΑ ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ****17.9****5.5**

Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος. Sauvignon Blanc-Ασύρτικο-Μαλαγουζιά

Χρώμα λεμονοπράσινο. Αρώματα από εσπεριδοειδή, ροδάκινο, βερίκοκο, άνθη λεμονιάς και βοτάνων. Στο στόμα δροσιστικό, με φρουτώδη αίσθηση, ορυκτότητα και μακρά επίγευση. Συνοδεύει λευκά κρέατα, κοτόπουλο και κουνέλι, ψάρια και θαλασσινά, σαλάτες.

**CUVEE SPECIALE ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ****18.9**

Π.Ο.Π. Μαντινεία. Μοσχοφίλερο

Χρώμα λευκό με γκρι ανταύγειες. Πολύπλοκα αρώματα από τριαντάφυλλο, γιασεμί και λεμονανθούς σε συνδυασμό με εσπεριδοειδή όπως μοσχολέμονο και κίτρο. Στο στόμα είναι δροσιστικό με τραγανή οξύτητα και με καλή επίγευση από φρούτα, λουκούμι τριαντάφυλλο και βότανα. Συνοδεύει λευκό κρέας, λαδερά και πιάτα της μεσογειακής κουζίνας

**BLANC DE GRIS ΚΤΗΜΑ ΤΣΕΛΕΠΟΥ****23.5**

Π.Ο.Π. Μαντινεία. Μοσχοφίλερο

Χρώμα ανοιχτό λεμονί με γκρι ανταύγειες. Αρώματα από τριαντάφυλλο, γιασεμί και λεμονανθούς σε συνδυασμό με εσπεριδοειδή όπως μοσχολέμονο και κίτρο. Στο στόμα είναι δροσιστικό με τραγανή οξύτητα και με καλή επίγευση από φρούτα, τριαντάφυλλο και βότανα. Συνοδεύει λευκό κρέας, θαλασσινά και όστρακα, ψάρια στη σχάρα ή στο τηγάνι, λαδερά πιάτα της μεσογειακής κουζίνας



**ΤΕΤΡΑΜΥΘΟΣ ΒΙΟ** 20.9

Πάτρα Π.Ο.Π. Ροδίτης

Χρώμα λευκοκίτρινο χρώμα, αρώματα πράσινου μήλου και λεμονιού. Πλούσιο και τραγανό στο στόμα με ικανοποιητική επίγευση. Συνοδεύει λεμονάτες συνταγές με κρέας, ζυμαρικά, λαδερά και συνταγές μεσογειακής κουζίνας.

**ΚΥΔΩΝΙΤΣΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΜΟΝΕΜΒΑΣΙΑΣ** 24.5

Π.Γ.Ε. Λακωνία. Κυδωνίτσα

Χρώμα φωτεινό λεμονί με πρασινωπές ανταύγειες. Αρώματα κυδωνιού, πεπονιού, ροδάκινου, περγαμόντο, κίτρου, αχλαδιού και βοτάνων. Στο στόμα ισορροπημένο με ευχάριστη οξύτητα και φρουτώδη και ανθική επίγευση. Συνοδεύει πιάτα θαλασσινών, ζυμαρικά με θαλασσινά, κοτόπουλο με λευκή σάλτσα και σαλάτες.

**VIIGNIER ECLECTIQUE ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ** 55.0

Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος. Viognier

Χρώμα Βαθύ λεμονοπράσινο. Αρώματα από φρέσκα πυρηνόκαρπα φρούτα, όπως βερίκοκο και ροδάκινο σε συνδυασμό με αχλάδι, άνθη εσπεριδοειδών και βανίλιας. Στο στόμα πληθωρικό με χαρακτηριστική οξύτητα και έντονη με διάρκεια, φρουτώδη επίγευση.

Συνοδεύει λευκό κρέας όπως χοιρινό και κοτόπουλο φουρνιστό, ζυμαρικά και ριζότο, ψητά ψάρια, αστακό και καραβίδες, ασιατική κουζίνα και πιάτα με λιπαρά τυριά.

**ΤΕΤΡΑΜΥΘΟΣ ΠΕΤΣΙΝΑ ΒΙΟ** 17.5

Πάτρα Π.Ο.Π. Ροδίτης

Χρώμα αχνοκίτρινο, αρώματα λεμονιού, κίτρου, ροδάκινου, αχλαδιού συνδυάζονται με δεντρολίβανο, μέντα, χαμομήλι. Συνοδεύει οστρακοειδή, θαλασσινά, ψάρια.

**ΕΠΤΑΝΗΣΑ****GENTILINI ΡΟΜΠΟΛΑΣ** 31.9

Π.Ο.Π. Ρόμπολα Κεφαλληνία. Ρομπόλα

Χρώμα λεμονί με πρασινωπές ανταύγειες. Έντονα αρώματα από κίτρο, μοσχολέμονο, περγαμόντο και λευκόσαρκο ροδάκινο. Στο στόμα χαρακτηριστική η οξύτητα που δίνει φρεσκάδα, μια ελαφριά οργκτότητα, γύσεις εσπεριδοειδών και μακρά επίγευση. Συνοδεύει λευκό κρέας λεμονάτο και δροσερές σαλάτες με σάλτσα λεμονιού.

**ΚΡΗΤΗ****FEMINA ΚΤΗΜΑ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ** 21.0 6.5

Π.Γ.Ε. Κρήτη. Μαλβαζία, Malvasia Aromatica di Candia (Vegan)

Λαμπερό κίτρινο χρώμα. Αρώματα γιασεμιού, λεμονοανθών, εσπεριδοειδών, λευκόσαρκων και εξωτικών φρούτων με κυρίως το μάνγκο και τα φρούτα του πάθους. Στο στόμα δροσιστικό με ζωντανή οξύτητα και ταυτόχρονα έντονα φρουτώδες και αρωματικό, με μακρά ευχάριστη επίγευση. Συνοδεύει θαλασσινά, ασιατική κουζίνα, λευκά κρέατα, σπαράγγια, αγκινάρες και παραδοσιακές συνταγές ή μόνο του ως απεριτίφ.

**NOSTOS ΜΑΝΟΥΣΑΚΗΣ** 29.0

Π.Γ.Ε. Κρήτη. Ασύρτικο (BIO)

Χρώμα λεμονί με πρασινωπές ανταύγειες. Αρώματα από πράσινο μήλο, αχλάδι, λεμόνι, μοσχολέμονο, λευκόσαρκο ροδάκινο, σε συνδυασμό με βότανα και λευκά άνθη. Στο στόμα φρέσκο και δροσιστικό, με έντονη λεμονάτη οξύτητα, οργκτότητα, παρουσία πράσινων φρούτων και βοτάνων και μακρά επίγευση. Συνοδεύει αρνί λεμονάτο, πουλερικά, καλοκαιρινές σαλάτες, ζυμαρικά και ριζότο.

**ΑΣΠΡΟΣ ΛΑΓΟΣ ΚΤΗΜΑ ΔΟΥΛΟΥΦΑΚΗ** 32.9

Π.Γ.Ε. Ηράκλειο. Βιδιανό (Vegan)

Έχει απαλό χρυσαφί χρώμα. Είναι αρκετά αρωματικό με φρουτώδη αρώματα από ροδάκινο και βερίκοκο σε συνδυασμό με λευκά άνθη γιασεμιού και χαμομηλιού, νότες μπαχαρικών, βανίλιας και ξηρών καρπών. Στο στόμα ισορροπημένο σε οξύτητα, λιπαρό, γεμάτο με καλής διάρκειας επίγευση φρούτου και οργκτότητα. Συνοδεύει πουλερικά στη σχάρα, φιλέτο με λευκή σάλτσα, ζυμαρικά και ριζότο με λευκές σάλτσες.



**ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ****SELECTION CUVÉE SANTOWINES \_\_\_\_\_ 35.5**

Π.Ο.Π. Σαντορίνη. Ασύρτικο

Χρώμα λαμπερό λεμονοπράσινο. Αρώματα από λεμόνι, γκρέιπφρουτ και πορτοκάλι, με ελαφρές νύξεις ζύμης, φύλλων τσαγιών και λουλουδιών. Μακρά λεμονάτη επίγευση με χαρακτηριστική υψηλή οξύτητα που δίνει δροσιά και δύναμη, και ορκτότητα, τυπική της ποικιλίας και του εδάφους της Σαντορίνης. Συνοδεύει λιπαρά ψάρια όπως σαρδέλα και μπαρμπούνι, αλλά και στα κάρβουνα όπως λαβράκι, τσιπούρα και φαγκρί. Επίσης θαλασσινά, όστρακα, χταπόδι και αρνάκι λεμονάτο.

**ΝΥΧΤΕΡΙ SANTOWINES \_\_\_\_\_ 32.5**

Π.Ο.Π. Σαντορίνη. Ασύρτικο, Αηδάνι, Αθήρι

Χρώμα λεμονί. Αρώματα λεμονιού, πράσινου μήλου αχλαδιού, λευκών λουλουδιών, μελιού και βανίλιας. Στο στόμα διακρίνεται η οξύτητα, που προσδίδει φρεσκάδα, μια ελαφριά αίσθηση αρμύρας και μεταλλικότητας, γεύσεις από φρούτα και άνθη με παρουσία βανίλιας. Μακρά επίγευση. Συνοδεύει πουλερικά και λευκό κρέας σχάρας με λεμόνι ή μαγειρεμένα με ελαφρές λευκές σάλτσες και θαλασσινούς μεζέδες.

**FAMILIA ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΔΑΚΗ \_\_\_\_\_ 55.9**

Π.Ο.Π. Σαντορίνη. Ασύρτικο

Χρώμα απαλό λεμονί. Αρώματα λεμονιού, περγαμόντου, κίτρου, βερίκοκου και βρεγμένης πέτρας. Στο στόμα διακρίνεται η έντονη οξύτητα, η ορκτότητα του terroir της Σαντορίνης και η μακρά επίγευση εσπεριδοειδών. Συνοδεύει λιπαρά ψάρια όπως σαρδέλα και μπαρμπούνι, αλλά και στα κάρβουνα, όπως λαβράκι, τσιπούρα και φαγκρί. Επίσης θαλασσινά, όστρακα και χταπόδι.

**ΣΤΕΡΕΑ ΕΛΛΑΔΑ****ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ ΜΥΛΩΝΑΣ ΜΙΚΡΟΟΙΝΟΠΟΙΑ \_\_\_\_\_ 16.9 \_\_\_\_\_ 5.5**

Π.Γ.Ε. Αττική. Μαλαγουζιά

Χρώμα λαμπερό λεμονί με πράσινες ανταύγειες. Έντονα αρώματα ανοξιότικων ανθών, ροδάκινου και μάνγκο σε συνδυασμό με βοτανικές νύξεις. Πλούσιο στο στόμα με τα αρώματα να συνεχίζουν με την ίδια ένταση και να ισορροπούν με την δροσερή του οξύτητα. Η επίγευση φρουτώδης και βοτανική. Συνοδεύει ζυμαρικά και ριζότο με λευκές σάλτσες, λευκό κρέας, σαλάτες φρέσκων λαχανικών.

**NAKED TRUTH ΜΙΚΡΟΟΙΝΟΠΟΙΑ ΜΥΛΩΝΑΣ \_\_\_\_\_ 23.0**

Π.Γ.Ε. Αττική. Σαββατιανό

Χρώμα Βαθύ λεμονί. Αρώματα πυρηνόκαρπων φρούτων, λευκών λουλουδιών αλλά και κόκκινων από την ερυθρή οινοποίηση. Πλούσιο στο στόμα με τα αρώματα να συνεχίζουν στην ίδια ένταση και να ισορροπούν με την δροσερή του οξύτητα. Συνοδεύει πουλερικά στη σχάρα, φιλέτο με λευκή σάλτσα, ζυμαρικά, ριζότο, σαλάτες.

**LENGA ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ \_\_\_\_\_ 23.0**

Π.Γ.Ε. Εύβοια. Gewurztraminer

Χρώμα χρυσό με πρασινωπές και γκρι ανταύγειες. Αρώματα από εξωτικά φρούτα όπως λίτσι και ροδάκινο, ροδοπέταλα, μέλι και ginger. Ημίξηρο στο στόμα με δροσιστική οξύτητα και ευχάριστη επίγευση. Συνοδεύει οστρακοειδή και ψάρια ψητά στη σχάρα, χοιρινό κρέας και πουλερικά μαγειρευτά, πίτες και σαλάτες.

**ΑΣΥΡΤΙΚΟ ΚΤΗΜΑ ΑΡΓΥΡΙΟΥ \_\_\_\_\_ 16.0**

Π.Γ.Ε. Παρνασσός. Ασύρτικο

Χρώμα λεμονοπράσινο. Αρώματα εσπεριδοειδών με κυρίαρχα το λεμόνι και το μοσχολέμονο, σε συνδυασμό με ανθικά αρώματα από γιασεμί και λεμονοανθούς. Στο στόμα δροσιστικό σε οξύτητα, ελαφρά ορκτότητα και λεμονάτη επίγευση. Συνοδεύει ψάρια, θαλασσινά και όστρακα, λευκό κρέας, πίτες με τυρί φέτα και ασιατική κουζίνα.

**ΘΕΣΣΑΛΙΑ****ΜΕΘ' ΥΜΩΝ ACACIA ΝΤΟΥΓΚΟΣ \_\_\_\_\_ 21.9**

Π.Γ.Ε. Θεσσαλία. Ασύρτικο, Sauvignon Blanc (BIO)

Χρώμα χρυσοκίτρινο. Αρώματα εσπεριδοειδών σε συνδυασμό με βότανα, λευκά άνθη, βανίλια και ξύλο. Στο στόμα φρέσκο και δροσιστικό, με έντονη λεμονάτη οξύτητα, ορκτότητα, παρουσία φρούτων και βοτάνων και μακρά επίγευση. Συνοδεύει αρνί λεμονάτο, πουλερικά, καλοκαιρινές σαλάτες, ζυμαρικά και ριζότο.





## ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ

### ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ \_\_\_\_\_ 25.5

Π.Γ.Ε. Αμύνταιο. Μαλαγουζιά (Vegan)

Λαμπερό κίτρινο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες. Αρώματα από λευκά άνθη γιασεμιού και λεμονανθών, βότανα, εσπεριδοειδή και λευκά πυρηνόκαρπα φρούτα. Στο στόμα λιπαρό, με φρεσκάδα και λεμονάτη οξύτητα, φρουτώδες, ευχάριστο και με καλής διάρκειας επίγευση φρούτων. Συνοδεύει ζυμαρικά και ριζότο με λευκές σάλτσες, πουλερικά, χοιρινό ψητό ή μαγειρεμένο με χορταρικά, και πιάτα με κίτρινα τυριά

### ΟΕΝΟΡΣ ΑΠΛΑ \_\_\_\_\_ 23.0

Π.Γ.Ε. Δράμα. Ασύρτικο, Μαλαγουζιά, Ροδίτης

Χρώμα λεμονοπράσινο. Αρώματα από πυρηνόκαρπα φρούτα, όπως το βερίκοκο και το ροδάκινο, γκρέιπφρουτ, λευκά λουλούδια αλλά και όμορφες νότες πράσινης πιπεριάς. Στο στόμα φρεσκάδα, με ισορροπημένη οξύτητα και γεύσεις από εσπεριδοειδή, ροδάκινο και κυδώνι. Η επίγευση του είναι μακρά και ευχάριστη. Συνοδεύει φρέσκες σαλάτες, λαδερά φαγητά, λευκά κρέατα με ελαφριές σάλτσες, ντολμαδάκια, ψάρια και θαλασσινά και πικάντικα τυριά.

### ΤΕΧΝΗ ΑΛΥΠΙΑΣ ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ \_\_\_\_\_ 20.5

Π.Γ.Ε. Δράμα. Sauvignon Blanc, Ασύρτικο

Λαμπερό αχυρόξανθο χρώμα με πρασινωπές ανταύγειες. Αρώματα μάνγκο, ροδάκινου και ανανά σε συνδυασμό με εσπεριδοειδή και μια απαλή αίσθηση φυτικότητας. Δροσερό και γεμάτο στο στόμα, με λεμονάτη οξύτητα αλλά ταυτόχρονα και μια απαλή λιπαρότητα και φρουτώδες τελείωμα. Συνοδεύει κρέας με λευκή σάλτσα, όστρακα, ψάρια τηγανητά ή ψητά, ψητά λαχανικά και ποικιλίες λευκών τυριών.

### SAUVIGNON BLANC ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ \_\_\_\_\_ 35.5

Π.Γ.Ε. Φλώρινα. Sauvignon Blanc

Χρώμα λεμονι με χρυσοπράσινες ανταύγειες. Αρώματα εσπεριδοειδών, πεπονιού και ροδάκινου, βασιλικού και πράσινης πιπεριάς. Στο στόμα δροσιστική οξύτητα και φρεσκάδα, έντονη παρουσία φρούτου και μια χαρακτηριστική έντονη επίγευση. Συνοδεύει πουλερικά, χοιρινό, φιλέτα με λευκές σάλτσες, φρικασέ, σούπες, χορταρικά, σαλάτες εποχής και σπαράγγια.

### CHARDONNAY ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ \_\_\_\_\_ 38.5

Π.Γ.Ε. Επανομή. Chardonnay

Χρώμα Βαθύ κιτρινοπράσινο. Αρώματα εξωτικών φρούτων, μελιού, βανίλιας, εσπεριδοειδών, σε φόντο καπνού ξηρών καρπών και φρυγανισμένου ψωμιού. Πλούσιο και γεμάτο, ισορροπημένο, με παρουσία φρούτου στο στόμα και με μακρά χαρακτηριστική επίγευση. Συνοδεύει πουλερικά και χοιρινό στη σχάρα ή μαγειρευτό κατσαρόλας, φιλέτο μοσχάρι, καπνιστά, ριζότο και ζυμαρικά

### PERPETUUS ΚΤΗΜΑ Ν. ΛΑΖΑΡΙΔΗ \_\_\_\_\_ 39.9

Π.Γ.Ε. Αγορά Δράμα. Semillon

Χρώμα λαμπερό ξανθοκίτρινο. Στη μύτη πολύπλοκα αρώματα δρυός, ακακίας, λεμονόχορτου, πορτοκαλιού, ροδάκινου, μελιού, μπριός και γλυκών μπαχαρικών. Στο στόμα μαλακό και γεμάτο, με καλή δομή, ισορροπημένη οξύτητα και έντονη επίγευση εσπεριδοειδών. Συνοδεύει λευκά κρέατα με λευκές σάλτσες ή ακόμα μαγειρεμένα με φρούτα και μπαχαρικά, θαλασσινά, όστρακα, ζυμαρικά, ριζότο και πιατέλες τυριών με γραβιέρα.

### ΡΕΤΣΙΝΑ ΑΦΡΟΣ ΚΕΧΡΗΣ \_\_\_\_\_ 15.9

Π.Γ.Ε. Μακεδονία. Ροδίτης (Αφιλτράριστος)

Χρώμα λευκοκίτρινο θολό στην όψη με παρουσία φυσαλίδων. Στη μύτη έντονα αρωματική, με παρουσία ρετσίνοιου πεύκου, δενδρολίβανου, μέντας και βοτάνων. Στο στόμα κυριαρχεί η οξύτητα και η βοτανικότητα με χαρακτηριστική επίγευση καλής διάρκειας. Συνοδεύει λευκά κρέατα, θαλασσινά και παραδοσιακές συνταγές της ελληνικής κουζίνας.

## ΛΗΜΝΟΣ

### MATER NATURA 8 ΚΑΒΕΙΡΟΣ ΑΙΝΟΣ \_\_\_\_\_ 27.9

#### ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΒΑΪΜΑΚΗ

Π.Ο.Π. Λήμνος. Μοσχάτο Αλεξανδρείας

Χρώμα χρυσαφί, αρώματα τριαντάφυλλου, κίτρινα φρούτα και εσπεριδοειδή. Στόμα ελαφρύ, μεσαία αλκοόλη και χαμηλή οξύτητα. Συνοδεύει λευκά κρέατα, σαλάτες, λαχανικά σχάρας, ριζότο, τυριά στη σχάρα.



## POZE OINOI

**THE LOG** 9.9

Οίνος Ροζέ Ημίγλυκος. 100% Αγιωργίτικο

Ζωηρό τριανταφυλλί χρώμα με βιολετί ανταύγειες. Μεθυστική μύτη φράουλας, ροδιού και φρούτων του δάσους με ανθικές νότες. Μέτριο σώμα και τραγανή οξύτητα που ισορροπεί τη γλυκύτητα και φρουτώδη, έντονη επίγευση.

## ΗΠΕΙΡΟΣ

**ΣΕΙΡΙΟΣ ΖΟΙΝΟΣ WINERY** 13.5 4.5

Π.Γ.Ε. Ήπειρος. Βλάχικο, Μπεκάρι (Ημίξηρος)

Απαλό ροζέ χρώμα. Αρώματα από κόκκινα φρούτα, μανιτάρι και πιπεράτα στοιχεία.

Στο στόμα διακρίνεται η δροσερή οξύτητα, μια ελαφριά παρουσία τανίνων και μια βελούδινη επίγευση ώριμων κόκκινων φρούτων.

**LIBERTE JIMA WINERY** 44.9

Π.Γ.Ε. Ήπειρος. Merlot

Χρώμα απαλό ροζέ. Αρώματα φράουλας, κερασιού, ροζ γκρέιπφρουτ, κράνου, μούρων και τριαντάφυλλου.

Στο στόμα κρεμώδες, πλούσιο, με δροσιστική οξύτητα και φρουτώδη επίγευση.

Συνοδεύει λευκά κρέατα και πουλερικά, σολομό, ζυμαρικά, ριζότο και κριθαρώτο θαλασσινών.

## ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

**ΕΠΙΛΟΓΗ ΖΩΗΣ ΟΙΝΩΣΙΣ** 13.5

Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος. Αγιωργίτικο, Ασύρτικο, Μαλαγουζιά. Demisec

Χρώμα ανοιχτό ροδί, με γλυκά κόκκινα φρούτα του δάσους να επικρατούν στη μύτη και να συμπληρώνει το στόμα ώριμη φράουλα. Κρασί δροσερό, ευχάριστο με μακριά γλυκιά επίγευση.

Συνοδεύει ψάρια και θαλασσινά, ζυμαρικά, ριζότο, πουλερικά, σαλάτες.

**ΦΡΑΓΚΟΣΥΚΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΡΟΥΒΑΛΗ** 27.0

Π.Γ.Ε. Πλαγιές Πελοπόννησος. Cabernet Franc, Ορεινός Ροδίτης

Χρώμα φραγκοστάφυλου, αρώματα από μούρα, ώριμα βερίκοκα, πράσινες φράουλες,

εσπεριδοειδή, φραγκοστάφυλα και φτέρη. Συνοδεύει λευκό κρέας, ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες, οστρακόδερμα, θαλασσινά, σαλάτες.

**ΡΕΡΛΟ ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ** 32.9

Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος. Syrah, Αγιωργίτικο, Μαυροφίλερο

Χρώμα λαμπερό κοραλλί. Αρώματα κόκκινων φρούτων όπως το κεράσι και η φράουλα σε συνδυασμό με νότες γκρέιπφρουτ, λεμονιού, μελιού, λευκών ανθέων και βιολέτας. Στο στόμα λιπαρό, με δροσιστική οξύτητα και φρεσκάδα, αρώματα φρούτων και μια ιδέα ορνηκότητας, με μακρά επίγευση.

Συνοδεύει ψάρια και θαλασσινά, ζυμαρικά, ριζότο, πουλερικά, πίτες, σαλάτες, πίτσα και ασιατική κουζίνα.

## ΣΤΕΡΕΑ ΕΛΛΑΔΑ

**NAUTILUS LA TOUR MELAS** 16.9 5.5

Π.Γ.Ε. Φθιώτιδα. Syrah, Grenache Rouge, Αγιωργίτικο

Χρώμα αγνό τριανταφυλλί. Στη μύτη αρώματα από κόκκινα φρούτα όπως κεράσι, φράουλα και μύρτιλο, τριαντάφυλλον και φλούδας πορτοκαλιού. Στο στόμα ευκολόπιτο, δροσερό με ωραία οξύτητα και γευστική ένταση. Συνδυάζεται με λαδερά, ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες, γαριδομακαρονάδα και σουσί.

**ΤΟΥΡΕΕ ΜΙΚΡΟΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΚΡΙΩΤΟΥ** 16.5 5.5

Π.Γ.Ε. Βοιωτία. Syrah, Merlot (Ημίγλυκος)

Χρώμα απαλό ροζέ. Αρώματα από μικρά κόκκινα φρούτα, όπως το κεράσι, η φράουλα και το μύρτιλο, σε συνδυασμό με τριαντάφυλλο και γλυκά μπαχαρικά. Στο στόμα ισορροπία μεταξύ οξύτητας και γλυκύτητας, παρουσία κόκκινων φρούτων και γλυκιά, αρωματική καλής διάρκειας επίγευση.

Συνοδεύει φρουτοσαλάτες, ποικιλίες τυριών και φρούτων ή σαν απεριτίφ



## **ΜΥΛΩΝΑΣ ΜΙΚΡΟΙΝΟΠΟΙΑ** 16.9

Π.Γ.Ε. Αττική. Μαλαγουζιά, Μανδηλαριά

Λαμπερό ελαφρύ σομόν χρώμα. Έντονα αρώματα ανοιξιάτικων λουλουδιών και κόκκινων φρούτων με κάποιες νότες μεταλλικότητας. Πλούσιο στο στόμα με δροσιστική οξύτητα και πιπεράτη επίγευση. Συνοδεύει ζυμαρικά, ριζότο, ποικιλίες αλλαντικών και κρεατικών, λαχανικά σχάρας.

## **ΘΕΣΣΑΛΙΑ**

### **ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΠΕΤΡΑ** 21.9

Π.Γ.Ε. Μετέωρα. Λημνιώνα- Syrah

Χρώμα απαλό σομόν. Αρώματα κόκκινων φρούτων όπως κράνο και αγριοφράουλα σε συνδυασμό με ανθικά αρώματα, ελαφριά μπαχαρικά και βότανα. Στο στόμα διακρίνεται η οξύτητά του, που το προσδίδει ένταση και φρεσκάδα, ενώ η επίγευση είναι έντονη και φρουτώδης.

Συνοδεύει κρέας ψητό ή μαγειρευτό με σάλτσα, ζυμαρικά και ριζότο, παραδοσιακές ελληνικές συνταγές όπως ο μουσακάς και λαδερά πιάτα.

## **ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ**

### **ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ** 35.5

Π.Ο.Π. Αμύνταιο. Ξινόμαυρο

Χρώμα έντονο ροζέ με σομόν ανταύγειες. Πλούσια αρώματα κόκκινων φρούτων όπως η φράουλα, το κεράσι και τα μύρτιλα, σε συνδυασμό με ανθικά και βοτανικά αρώματα. Ιδιαίτερα ισορροπημένο στόμα, αρκετά γεμάτο, λιπαρό, με εκφραστική επίγευση.

Συνοδεύει ποικιλίες αλλαντικών και κρεατικών, λαχανικά σχάρας, ζυμαρικά, ριζότο.

### **MATER NATURA 10 ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ** 29.9

#### **ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΒΑΪΜΑΚΗ**

Αμύνταιο. Ξινόμαυρο

Χρώμα ροζέ σομόν. Αρώματα κόκκινων φρούτων, πυρηνόκαρπα φρούτα, εσπεριδοειδή και βότανα.

Ιδιαίτερα ισορροπημένο στόμα, λιπαρό, με παρουσία φρούτων και βοτάνων και εκφραστική επίγευση.

Συνοδεύει θαλασσινά, ποικιλίες αλλαντικών, λαχανικά σχάρας, ζυμαρικά με κόκκινη σάλτσα, λαδερά, κιμάδες και κρέας

### **EVIL EYE ΚΤΗΜΑ Ν. ΛΑΖΑΡΙΔΗ** 44.0

Π.Γ.Ε. Αγορά Δράμα. Ξινόμαυρο

Αχνό χρώμα του σολωμού. Ιδιαίτερα αρώματα μανταρινιού, πεπονιού, φύλλα ντομάτας

σε συνδυασμό με βοτανικές και ανθικές νότες. Στόμα με ευχάριστη οξύτητα,

τυπική του Ξινόμαυρου, μακρά δροσερή επίγευση. Συνοδεύει ευχάριστα λαδερά φαγητά, ορεκτικά και

σαλάτες όπως και φρέσκα φρούτα εποχής. Μπορείτε ακόμη να το απολαύσετε μόνο του ως απεριτίφ.



## ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ

**THE LOG** 9.9

Οίνος Ερυθρός Ξηρός. 100% Αγιωργίτικο  
Μέτριο ρουμπινί χρώμα. Αρώματα κερασιού, βατόμουρου και νότες βανίλιας.  
Έχει μέτριο σώμα και μαλακές τανίνες. Ισορροπημένη οξύτητα και ευχάριστη επίγευση.

## ΗΠΕΙΡΟΣ

**ΒΛΑΧΙΚΟ ΖΟΙΝΟΣ WINERY** 29.9

Π.Γ.Ε. Ήπειρος. Βλάχικο  
Χρώμα μέτριο ρουμπινί. Αρώματα από κόκκινα φρούτα, αποξηραμένα δαμάσκηνα, μαύρο πιπέρι, μανιτάρι και πικρή σοκολάτα. Στο στόμα διακρίνεται η υψηλή οξύτητα, οι βελούδινες τανίνες καλή επίγευση με παρουσία φρούτου. Συνοδεύει κρέατα στη σχάρα ή μαγειρεμένα με σάλτσα, μανιτάρια, κυνήγι, κρεατόπιτες και μανιταρόπιτες.

**IMPERATOR VALIA CALDA** 31.5**ΙΕΡΑΣ ΜΟΝΗΣ ΒΟΤΣΑΣ**

Π.Γ.Ε. Μέτσοβο. Cabernet Sauvignon-Merlot  
Ερυθρό χρώμα. Ιδιαίτερο μπουκέτο όπου τα αρωματικά χαρακτηριστικά δένονται με το ιδιαίτερο άρωμα της δρυός. Απαλή γεμάτη αίσθηση στο στόμα με πλούσια αρωματικά χαρακτηριστικά. Συνοδεύει πλούσια πιάτα κρέατος, κυνήγι και ώριμα κίτρινα τυριά.

**ROSSIU DI MUNTE GINIETΣ ΚΑΤΩΓΙ ΑΒΕΡΩΦ** 48.0

Π.Γ.Ε. Μέτσοβο. Cabernet Sauvignon  
Χρώμα βαθύ ρουμπινί. Πολύπλοκα αρώματα από ώριμα μαύρα φρούτα, μαρμελάδα δαμάσκηνο, πράσινη πιπεριά, βανίλια, νότες κανέλας, μπαχάρι, καφέ, σοκολάτα, γλυκόριζα, δέρμα και ξύλο. Πλούσιο και καλοδομημένο στο στόμα, με καλής ποιότητας τανίνες, που του χαρίζουν όγκο κι υψηλή οξύτητα. Μεγάλη επίγευση. Συνοδεύει αλλαντικά, κρέας αρνίσιο, μοσχαρίσιο, χοιρινό ψητό σχάρας, λουκάνικα, πουλερικά ψητά σχάρας.

**???? DAY - 2 - JIMAS WINERY** 53.9

Π.Γ.Ε. Ήπειρος. Merlot- Cabernet Franc  
12 μήνες σε γαλλικά δρύινα βαρέλια. Χρώμα βαθύ πορφυρό. Πολύπλοκα αρώματα από βύσσινο, κρεμ ντε κασίς, φύλλων τσαγιού, βοτάνων, γλυκών μπαχαρικών, κακάο, καπνού και ξύλου. Στο στόμα πλούσιο με φινετσάτες τανίνες και οξύτητα σε συνδυασμό με μαύρα φρούτα και μακρά επίγευση. Συνοδεύει κόκκινα κρέατα ψητά φούρνου, στα κάρβουνα ή μαγειρευτά, μεγάλα πουλερικά και κυνήγι, ώριμα τυριά.

## ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ

**ΕΠΙΛΟΓΗ ΖΩΗΣ ΟΙΝΩΣΙΣ** 13.9 4.5

Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος. Pinot Noir, Merlot  
Χρώμα πορφυρό, κομψά αρώματα κόκκινων φρούτων και γλυκών μπαχαρικών, φρέσκο, ευχάριστο με καλή επίγευση. Συνοδεύει πουλερικά, κοκκινιστό κρέας με γλυκά μπαχαρικά, μανιτάρια, ζυμαρικά με κόκκινη σάλτσα, παραδοσιακές καλοκαιρινές συνταγές της ελληνικής κουζίνας.

**ΚΤΗΜΑ ΠΑΠΑΪΩΑΝΝΟΥ** 14.9 5.0

Π.Γ.Ε. Κορινθία. Αγιωργίτικο  
Λαμπερό κόκκινο χρώμα, με βιολετί ανταύγειες. Μύτη φρουτώδης, χωρίς μεγάλες εντάσεις, με κυρίαρχα τα μπαχαρικά και κυρίως το πιπέρι και το μπαχάρι, σε φόντο φρέσκων κόκκινων φρούτων. Το στόμα του είναι βελούδινο, φρουτώδες και ισορροπημένο, με ωραία οξύτητα και μεγάλη φρέσκια επίγευση. Συνοδεύει μοσχάρι, χοιρινό, πουλερικά, αρνάκι στη σχάρα και μαγειρευτά με σάλτσες, ποικιλίες κρεατικών στη σχάρα, σουτζουκάκια και παραδοσιακές συνταγές με κρέας.




**TERRA LEONE, AMMOS RESERVE** \_\_\_\_\_ **31.9**
**ΚΤΗΜΑ ΠΑΛΥΒΟΥ**

Π.Ο.Π. Νεμέα. Αγιωργίτικο

Βαθύ πορφυρό χρώμα, με βιολετί ανταύγειες. Μύτη φρουτώδης και έντονη με κυρίαρχα τα αρώματα του ώριμου δαμάσκηνου, φράουλας, κερασιού, μύρτιλου, μαρμελάδας βύσσινου σε συνδυασμό με μπαχαρικά κυρίως το πιπέρι και το μπαχάρι, βανίλια, κακάο και καπνό. Το στόμα του είναι βελούδινο, φρουτώδες και ισορροπημένο, με ωραία οξύτητα και μεγάλη φρουτώδη επίγευση. Συνοδεύει μοσχάρι, χοιρινό, πουλερικά, αρνάκι στη σχάρα και μαγειρευτά με σάλτσες, ποικιλίες κρεατικών στη σχάρα, σουτζουκάκια και παραδοσιακές συνταγές με κρέας.

**FLEVA ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ** \_\_\_\_\_ **41.5**

Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος. Syrah

Βαθύ ρουμπινί χρώμα. Αρώματα δαμάσκηνου, βύσσινου και βατόμουρου, μπαχαρικών, μαύρου πιπεριού, κανέλας, βανίλιας και καπνού. Στο στόμα πλούσιο, με καλοδομημένες τανίνες, παρουσία ώριμων φρούτων και μακρά επίγευση απολαυστική επίγευση. Συνοδεύει αρνί, μοσχάρι, χοιρινό, κυνήγι, λουκάνικα, μαγειρεμένα πουλερικά, ποικιλίες BBQ.

**ΤΣΙΓΚΕΛΩ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΡΟΥΒΑΛΗ** \_\_\_\_\_ **32.0**

Π.Γ.Ε. Πλαγιές Αιγιαλείας. Τσιγκέλω (Μαυροδάφνη)

Χρώμα βαθυκόκκινο, αρώματα δενδρολίβανου, δάφνης, ευκάλυπτου. Συνοδεύει μοσχάρι, χοιρινό, πουλερικά, αρνάκι στη σχάρα και μαγειρευτά με σάλτσες, κυνήγι, ποικιλίες κρεατικών.

**ΤΕΤΡΑΜΥΘΟΣ CABERNET SAUVIGNON BIO** \_\_\_\_\_ **36.5**

Π.Γ.Ε. Πλαγιές Αιγιαλείας. Cabernet Sauvignon

Χρώμα έντονο πορφυρό με ιώδεις νύξεις. Πλούσιο αρωματικό μπουκέτο σε αρώματα κόκκινων και μαύρων μούρων, φρούτων του δάσους και κερασιού, όμορφα συμπληρωμένα από νότες πιπεριάς. Σώμα μεσαίου όγκου και ισορροπημένη οξύτητα, χαρίζουν πλούσια επίγευση με διάρκεια. Συνοδεύει κόκκινα κρέατα με πλούσιες σάλτσες, ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες, ψητά σχάρας, πλατώ αλλαντικών, χοιρινό στο φούρνο.

**ΕΠΤΑΝΗΣΑ**
**ΟΡΓΙΩΝ ΜΑΥΡΟΔΑΦΝΗ ΚΤΗΜΑ ΣΚΛΑΒΟΣ** \_\_\_\_\_ **33.5**

Π.Ο.Π. Μαυροδάφνη Κεφαλληνίας. Μαυροδάφνη

Χρώμα μέτριο ρουμπινί με βιολετί ανταύγειες. Αρώματα κερασιού, κράνου, βύσσινου, αποξηραμένου σύκου, φύλλων τσαγιού, φύλλων δάφνης, σοκολάτας και βοτάνων. Στο στόμα βελούδινο, με οξύτητα που προσδίδει φρεσκάδα και επίγευση φρούτων και βοτάνων μεγάλης διάρκειας. Συνοδεύει πουλερικά, κοκκινιστό κρέας με γλυκά μπαχαρικά, μανιτάρια ή τρούφα, μανιταρόπιτες, κρεατόπιτες, παραδοσιακές καλοκαιρινές συνταγές της ελληνικής κουζίνας, χοιρινό στα κάρβουνα και κιμάδες.

**ΚΡΗΤΗ**
**SCALAREΑ ΜΠΟΥΤΑΡΗΣ** \_\_\_\_\_ **32.9**

Π.Γ.Ε. Ηράκλειο. Κοτσιφάλι, Syrah

Βαθύ κόκκινο χρώμα με γκρενά αποχρώσεις. Αρώματα ώριμων μαύρων φρούτων, με νότες ξηρών καρπών, βανίλιας, γαρύφαλλου, κανέλας, κακάο, ξηρών καρπών και αποξηραμένου σύκου. Στο στόμα πλούσιο, με ώριμες τανίνες και οξύτητα, γεύσεις αποξηραμένου φρούτο, σοκολάτας, βανίλιας και γλυκού μπαχαρικού με επίγευση καλής διάρκειας. Συνοδεύει λευκά και κόκκινα κρέατα στη σχάρα ή με κόκκινες πικάντικες σάλτσες, ποικιλίες τυριών και αλλαντικών.





## ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

### ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ SANTOWINES \_\_\_\_\_ 49.9

Π.Γ.Ε. Κυκλάδες. Μαυροτράγανο

Ρουμπινί χρώμα με ανταύγειες πιο απαλής απόχρωσης. Έντονο κόκκινο και μαύρο φρούτο όπως κεράσια και μούρα, νότες μπαχαριού, καπνού, ορυκτότητας, και μαλακές τανίνες. Επίγευση μέτριας διάρκειας. Συνοδεύει κυνήγι, κόκκινα κρέατα, ταλιάτα, κρέας με κόκκινες πιπεράτες σάλτσες.

### ΜΑΥΡΟΤΡΑΓΑΝΟ ΚΤΗΜΑ ΣΙΓΑΛΑ \_\_\_\_\_ 85.0

Π.Γ.Ε. Κυκλάδες. Μαυροτράγανο

Χρώμα βαθύ πορφύρο. Αρώματα φραγκοστάφυλου, βύσσινου και κερασιού σε συνδυασμό με βανίλια, μπαχαρικά και καπνό. Στο στόμα πλούσιο, ισορροπημένο με στρογγυλές τανίνες, έντονα αρώματα και μακρά επίγευση. Συνοδεύει κυνήγι, κόκκινα κρέατα, ταλιάτα, κρέας με κόκκινες πιπεράτες σάλτσες.

## ΣΤΕΡΕΑ ΕΛΛΑΔΑ

### ΜΥΛΩΝΑΣ ΜΙΚΡΟΟΙΝΟΠΟΙΑ \_\_\_\_\_ 15.9

Π.Γ.Ε. Αττική. Merlot, Αγιωργίτικο, Μανδηλαριά

Χρώμα ρουμπινί με πορφυρές ανταύγειες, πυκνό άρωμα κόκκινων και μαύρων φρούτων, μπαχαρικών, σοκολάτας, βανίλιας. Πλούσιο και γευστικό με μαλακές τανίνες, ζωνή οξύτητα. Συνοδεύει κόκκινα κρέατα, κυνήγι, όσπρια κατσαρόλας, πλούσια τυριά.

### ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ SYRAH \_\_\_\_\_ 24 \_\_\_\_\_ 7.5

Π.Γ.Ε. Εύβοια. Syrah

Βαθύ ρουμπινί χρώμα. Αρώματα δαμάσκηνου και βατόμουρο, μαρμελάδας φρούτων του δάσους, μπαχαρικών, μαύρου πιπεριού, κανέλας, βανίλιας και καπνού. Στο στόμα πλούσιο, με ώριμες τανίνες, και μακρά επίγευση. Συνοδεύει αρνί, μοσχάρι, χοιρινό, κυνήγι, λουκάνικα και μαγειρεμένα πουλερικά.

### ΜΟΥΧΤΑΡΟ ΚΤΗΜΑ ΜΟΥΣΩΝ \_\_\_\_\_ 34.5

Π.Γ.Ε. Βοιωτία. Μούχταρο

Βαθύ πορφύρο χρώμα. Αρώματα κόκκινων φρούτων όπως το βύσσινο και το κεράσι αλλά και ώριμων φρούτων όπως το δαμάσκηνο σε συνδυασμό με βοτανικές νύξεις και αρώματα βαρελιού όπως η βανίλια και το ξύλο. Στη γεύση ξεχωρίζουν τα ώριμα φρούτα με αισθητή οξύτητα, ενώ οι τανίνες είναι βελούδινες. Επίγευση με βοτανικότητα και φρούτο. Συνοδεύει κόκκινα κρέατα με κόκκινες πικάντικες σάλτσες, μπιφτέκια, ποικιλίες κρεατικών, κυνήγι και ποικιλίες κίτρινων τυριών

### ΑΓΙΟΣ ΧΡΟΝΟΣ ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ \_\_\_\_\_ 48.9

Π.Γ.Ε. Εύβοια. Syrah-Viognier

Χρώμα βαθύ κόκκινο-ρουμπινί. Φρέσκα αρώματα από κόκκινα φρούτα και γλυκά μπαχαρικά, γλυκόριζας και βιολέτας. Στο στόμα ισορροπημένη οξύτητα και βελούδινες τανίνες, σε συνδυασμό με μια πικάντικη και φρουτώδη μακρά επίγευση. Συνοδεύει αρνίσιο κρέας στο φούρνο, κρέας μοσχαρίσιο μαγειρεμένο με πικάντικες κόκκινες σάλτσες, χοιρινό στη σχάρα, κυνήγι, πουλερικά ή πιάτα με αλλαντικά και καπνιστά τυριά.

## ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ

### ΤΣΑΠΟΥΡΝΑΚΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ ΚΑΜΚΟΥΤΗ \_\_\_\_\_ 28.5

Π.Γ.Ε. Βελβεντός. Τσαπουρνάκος

Χρώμα μέτριο ρουμπινί. Αρώματα βύσσινου, κερασιού, δαμάσκηνου, κανέλας, μοσχοκάρδου, βανίλιας κακάο και ξύλου. Στο στόμα αισθητή παρουσία κόκκινων φρούτων και γλυκών μπαχαρικών, με καλοδομημένες τανίνες και οξύτητα, και μακρά και έντονη επίγευση.

Συνοδεύει κρέατα στη σχάρα, φούρνο ή κατσαρόλας, λουκάνικα, αλλαντικά, έντονα τυριά και γλυκά με βάση την σοκολάτα.





### **ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΥΔΑ** \_\_\_\_\_ **38.5**

Π.Ο.Π. Νάουσα. Ξινόμαυρο

Χρώμα Βαθύ πορφυρό. Έντονα αρώματα από κόκκινα φρούτα, πιπέρι, κανέλα, γαρίφαλο και βανίλια, με μια αίσθηση αποξηραμένης τομάτας, πιπεριάς και ελιάς, μανιταριού και δέρματος. Στο στόμα γεμάτο, πλούσιο, έντονο με οξύτητα και τανίνες, με το στόμα να ακολουθεί τα αρώματα της μύτης, και μακρά επίγευση. Συνοδεύει κόκκινα κρέατα, κυνήγι, αρνί φουρνιστό, ποικιλίες κρεατικών με παρουσία μπαχαρικών ή πικάντικης σάλτσας.

### **ΓΗ ΚΑΙ ΟΥΡΑΝΟΣ ΚΤΗΜΑ ΘΥΜΙΟΠΟΥΛΟΥ** \_\_\_\_\_ **33.9**

Π.Ο.Π. Νάουσα. Ξινόμαυρο

Χρώμα Βαθύ πορφυρό

Πολύπλοκα αρώματα από κόκκινα φρούτα του δάσους, τομάτα, ελιά, μπαχαρένια αρώματα από πιπέρι, γαρίφαλο και βανίλια, ξύλο και δέρμα. Στο στόμα γεμάτο, πλούσιο με οξύτητα καλοδομημένες τανίνες με μακρά επίγευση με παρουσία φρούτων και μπαχαρικών. Συνοδεύει εξαιρετικά κόκκινα κρέατα και κυνήγια, ψητά και μαγειρεμένα με πικάντικες κόκκινες σάλτσες, πικάντικα τυριά, αρνί φουρνιστό.

### **MATER NATURA 8 ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ** \_\_\_\_\_ **33.5**

#### **ΟΙΚΟΓΕΝΕΙΑ ΒΑΪΜΑΚΗ**

Αμύνταιο. Ξινόμαυρο

Χρώμα Βαθύ πορφυρό. Πολύπλοκα αρώματα από κόκκινα φρούτα του δάσους, τομάτα, ελιά, μπαχαρένια αρώματα από πιπέρι, γαρίφαλο και βανίλια, ξύλο και δέρμα. Συνοδεύει κόκκινα κρέατα ψητά ή μαγειρευτά, τριχωτό κυνήγι, γουρουνόπουλο στο φούρνο, μαλακά τυριά.

### **ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ** \_\_\_\_\_ **48.9**

Π.Γ.Ε. Αμύνταιο. Syrah, Merlot, Ξινόμαυρο

Χρώμα Βαθύ ρουμπινί με βιολετί ανταύγειες. Πολύπλοκα αρώματα κόκκινων φρούτων, δαμάσκηνου μαύρου πιπεριού, βανίλιας, ξύλου και μόκας. Στο στόμα γεμάτο, με ώριμες τανίνες, αρώματα μπαχαρικών και αποξηραμένων φρούτων και μακρά επίγευση. Συνοδεύει εξαιρετικά κόκκινα κρέατα, ψητά και μαγειρεμένα με πικάντικες κόκκινες σάλτσες, τριχωτό κυνήγι πικάντικα τυριά.

### **EMPHASIS ΚΤΗΜΑ ΠΑΥΛΙΔΗ,** \_\_\_\_\_ **34.9**

Π.Γ.Ε. Δράμα. Αγιωργίτικο

Χρώμα Βαθύ Πορφυρό. Αρώματα κόκκινων φρούτων όπως, κεράσι, φράουλα και μύρτιλο, σε συνδυασμό με γλυκά μπαχαρικά όπως η κανέλα, το γαρίφαλλο και η βανίλια με μια ελαφριά αίσθηση ξύλου και καπνού. Στο στόμα είναι γεμάτο με οξύτητα και βελούδινες τανίνες, με μακρά επίγευση φρούτων και γλυκών μπαχαρικών. Συνοδεύει κόκκινο κρέας ψητό ή μαγειρεμένο με κόκκινη σάλτσα, κιμάδες, αλλαντικά, τυριά.

### **ΑΝΑΤΟΝ ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ** \_\_\_\_\_ **44.5**

Π.Γ.Ε. Επανομή. Λημιό, Μαυρούδι, Μαυροτράγανο

Χρώμα λαμπερό βαθυπόρφυρο, σύνθετο μπουκέτο μπαχαρικών με ώριμα μαύρα φρούτα (βατόμουρο), σταφίδα, καφέ και κακάο. Στο στόμα ευγενικές τανίνες υποστηρίζονται από άφθονο φρούτο, δημιουργώντας δύναμη και ισορροπία. Η επίγευση του είναι διαρκής με επανάληψη των μπαχαρικών. Παρουσιάζει μεγάλη δυνατότητα παλαίωσης. Συνοδεύει κόκκινα κρέατα κατσαρόλας με πικάντικες σάλτσες, τριχωτό κυνήγι.

### **ΜΑΓΙΚΟ ΒΟΥΝΟ ΚΤΗΜΑ Ν.ΛΑΖΑΡΙΔΗ** \_\_\_\_\_ **68.5**

Π.Γ.Ε. Αγορά Δράμα. Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

Χρώμα Βαθύ πορφυρό με γκρενά αποχρώσεις. Αρώματα από πράσινη πιπεριά, κόκκινα και μαύρα φρούτα, σοκολάτας, βανίλιας, καπνού και μπαχαρικών. Στο στόμα πλούσιο, με καλοδομημένες τανίνες και οξύτητα, και μακρά και έντονη επίγευση φρούτου και μπαχαρικών. Συνοδεύει κρέατα στη σχάρα, φούρνο ή κατσαρόλας, λουκάνικα, αλλαντικά, έντονα τυριά και γλυκά με βάση την σοκολάτα.



**ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ****SCANAVINO SPA 'ASTI'  
PROSECCO VSQPRD****15.5****5.0**

Piemonte Ιταλία. Glera

Χρώμα αχυρο-κίτρινο με πρασινωπές αποχρώσεις και επίμονες φυσαλίδες. Αρωματικό μπουκέτο φρέσκο με έντονες αρωματικές νότες. Γεύση καλά ισορροπημένη, λεπτή και ευχάριστη.

**APRILIS ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΠΕΤΡΑ****18.9****6.0**

Π.Γ.Ε. Μετεώρα. Ροζέ Αφρώδες. Λημνιάνα, Ξινόμαυρο (BIO)

Χρώμα απαλό ροζέ. Αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων, караμέλας και φρυγανισμένου ψωμιού. Στο στόμα δροσιστικό, φρουτώδες και ευχάριστο, με διαρκή αφρισμό και μακρά επίγευση.

**ARIONE MOSCATO D' ASTI D.O.C.G.****15.9****5.0**

San Giorgio, Piemonte Ιταλία. Moscato

Λαμπερό, χρυσοκίτρινο χρώμα. Μύτη με νότες λουλουδιών όπως τριαντάφυλλο και άνθος πορτοκαλιάς μαζί με νότες μελιού. Στο στόμα απαλό και γλυκό με πληθωρικά αρώματα μελιού, φασκόμηλου, μήλου και ροδάκινου. Ισορροπημένο με καλή οξύτητα και μακρύ τελείωμα.

**ΣΑΜΠΑΝΙΑ****JOSEPH PERRIER CUVEE  
ROYALE BRUT NON VINTAGE****89.9**

Champagne A.C. Γαλλία. Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Χρώμα λευκό. Αρώματα λεμονιού, πράσινου μήλου και ζύμης.

**DEUTZ BRUT CLASSIC****95.5**

Champagne A.C. Γαλλία. Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Χρώμα φωτεινό χρυσαφί. Αρώματα λεμονιού, μοσχολέμονου, κίτρου, ζύμης και φρυγανισμένου ψωμιού. Στο στόμα δροσιστική σε οξύτητα και φρεσκάδα, με καλό επίμονο αφρισμό.

**VEUVE GLICQUOT BRUT****99.5**

Champagne A.C. Γαλλία. Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir

Χρώμα χρυσαφί. Αρώματα εσπεριδοειδών, πράσινου μήλου, ζύμης και μπριός. Ευχάριστη ξεδιψαστική με τραγανή οξύτητα και έντονο διαρκή αφρισμό.

**ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΙ ΟΙΝΟΙ****CAVINO SAMOS VIN DOUX****14.9****5.00**

Π.Ο.Π. Μοσχάτος Σάμου. Λευκό Μοσχάτο

Φυσικός γλυκός οίνος, από λιαστά σταφύλια, με προσθήκη αλκοόλης και παλαίωση τουλάχιστον 12 μήνες (Vin de Liqueur). Χρώμα χρυσαφί. Αρώματα από μαρμελάδα βερίκοκο, ώριμα πυρηνόκαρπα και τροπικά φρούτα, καραμέλα βουτύρου, μελιού, ανθέων και Μοσχάτου. Στο στόμα έντονες γεύσεις γλυκών πυρηνόκαρπων φρούτων και Μοσχάτου, μελιού και ξηρών καρπών. Γλυκύτητα και οξύτητα σε ισορροπία.

Μακρά επίγευση. Συνοδεύει γλυκά σιροπιαστά, παγωτό, τάρτες φρούτων, πλατό τυριών και φρούτων.

**SUNDAY ΜΥΛΩΝΑΣ****22.5**

Π.Γ.Ε. Αττική. Σαββατιανό, Αηδάνι

Χρώμα ανοιχτό λεμονί, έντονα ανθικά αρωματικά στοιχεία συνδυασμένα με φρέσκα ροδάκινα, βερίκοκα και κάποιες νότες μάραθου και βασιλικού. Οξύτητα που ισορροπεί ευχάριστα με την 'γλυκιά' αίσθηση που αφήνουν τα υπολειμματικά σάκχαρα. Ντελικάτο, ελαφρύ, εύγευστο με καλή διάρκεια. Συνοδεύει μιλφέιγ με κρέμα βανίλια, τάρτες φρούτων όπως λεμονιού ή μήλου, cheesecake, crème brulee, παντονα, τρίγωνα με κρέμα, κέικ πορτοκαλιού με παγωτό βανίλια και άλλα.

**VINSANTO SANTOWINES****57.9**

Π.Ο.Π. Σαντορίνη. Ασύρτικο, Αηδάνι

Φυσικός γλυκός οίνος, από λιαστά σταφύλια και με παλαίωση 36 μήνες σε δρύινα βαρέλια. Μακρά παλαίωση στη φιάλη. Χρώμα κεχριμπαρένιο. Αρώματα από κανέλα, γαρύφαλλο, αποξηραμένο βερίκοκο, σταφίδα και σοκολάτα. Στο στόμα γλυκό με χαρακτηριστική οξύτητα, η οποία ισορροπεί με την γλυκύτητα, κάνοντάς το ευχάριστο και απολαυστικό. Συνοδεύει γλυκά, αποξηραμένα φρούτα, ξηρούς καρπούς, αλμυρά τυριά και σοκολάτα.







# THE PREMIUM

## ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ

### **JOSEPH PERRIER CUVÉE ROYALE BRUT BLANC DE NOIR** \_\_\_\_\_ **175.0**

*Champagne, Γαλλία. Pinot Noir*  
Βαθύ χρυσοκίτρινο χρώμα. Πολύπλοκη μύτη με αρώματα περγαμόντου, ζαχαρωμένου πορτοκαλιού, μελιού και μπισκότου. Ισορροπημένο και πολυεπίπεδο στόμα με μακρά, ορυκτή επίγευση.

### **BILLECART SALMON BRUT** \_\_\_\_\_ **165.0**

*Champagne, Γαλλία. Chardonnay, Pinot Noir*  
Λαμπρές αχνοκίτρινες ανταύγειες υποστηρίζουν τις φυσαλίδες, που αναδύονται αργά σε έναν επίμονο και πλούσιο αφρισμό. Ωριμότητα με δροσερές λουλουδένιες νότες αποπνέουν αρώματα φρέσκων φρούτων και ώριμων αχλαδιών. Η γεμάτη και ξεκάθαρη γεύση, συνδυασμένη με μια φίνα φρεσκάδα και έναν πλούσιο αρωματικό χαρακτήρα, μαρτυρούν την παλαιώση του κρασιού αυτού στα παραδοσιακά κελάρια της Billecart-Salmon. Ιδανικός σύντροφος για κάθε περίσταση.

### **BILLECART SALMON BRUT ROSE** \_\_\_\_\_ **178.0**

*Champagne, Γαλλία. Chardonnay, Pinot Noir*  
Απαλό ρόδινο χρώμα, πλαισιωμένο από ζεστές χρυσαφένιες ανταύγειες, μαζί με φυσαλίδες που καταλήγουν αργά σ' έναν επίμονο αφρισμό. Το αιθέριο μπουκέτο αποκαλύπτει λεπτά αρώματα κόκκινων φρούτων με νύξεις εσπεριδοειδών. Ο ιδιαίτερος τρόπος οινοποίησης χαρίζει σε αυτήν την σαμπάνια μια απαλή και κομψή γεύση, που καταλήγει σε ένα δροσερό τελείωμα, γεμάτο αρώματα βατόμουρων. Αυτή η ροζέ σαμπάνια είναι το ιδανικό απεριτίφ, μπορεί όμως και να συντροφεύσει πιάτα σολομού ή sushi. Σ το επιδόρπιό σας, επίσης, θα προσθέσει μια υπέροχη νότα αρωμάτων κόκκινων φρούτων



## ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

**THERASEA ΜΙΚΡΑ ΘΗΡΑ** \_\_\_\_\_ **115.7**

Π.Ο.Π. Σαντορίνη. Ασύρτικο (BIO)

Χρώμα μέτριο λεμονοπράσινο. Αρώματα εσπεριδοειδών όπως λεμόνι, μοσχολέμονο, κίτρο, με νύξεις λευκών ανθέων, ελαφρά βοτανικότητα και βρεγμένη πέτρα. Στο στόμα οξύτητα, γεμάτο σώμα, υψηλό αλκοόλ, ορυκτότητα, αμύρα και μακράς διάρκειας λεμονάτη επίγευση. Συνοδεύει λιπαρά ψάρια όπως σαρδέλα και μπαρμπούνι, αλλά και στα κάρβουνα όπως λαβράκι τσιπούρα και φαγκρί. Επίσης θαλασσινά, όστρακα, χταπόδι και αρνάκι λεμονάτο.

**ΑΝΑΞ ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ ΑΝΤΩΝΟΠΟΥΛΟΥ** \_\_\_\_\_ **73.0**

Π.Γ.Ε Πελοπόννησος. Chardonnay

Χρώμα φωτεινό κίτρινο με χρυσές ανταύγειες. Αρώματα αποξηραμένων φρούτων, μάνγκο, ανανά, αχλάδι και μπανάνα σε συνδυασμό με αρώματα ξηρών καρπών, βανίλιας, караμέλας και φρυγανισμένου ψωμιού. Στο στόμα διακρίνεται για την λιπαρότητα του, με μέτρια προς υψηλή οξύτητα και μια χαρακτηριστική επίγευση φρούτων που συναρπάζει. Συνοδεύει ψάρια με λιπαρή σάρκα, καπνιστά, μαλάκια και οστρακοειδή, λευκό κρέας στη σχάρα και μοσχαρίσιο φιλέτο με απαλή σάλτσα.

**NOSTOS ROUSSANNE ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΜΑΝΟΥΣΑΚΗ** \_\_\_\_\_ **52.9**

Π.Γ.Ε Κρήτη. Roussanne (BIO)

Χρώμα φωτεινό λεμονί με πρασινωπές ανταύγειες. Πολύπλοκα αρώματα από ώριμα λευκόσαρκα φρούτα, μέλι, ξηρούς καρπούς και αποξηραμένα άνθη, караμέλα βουτύρου, βανίλια και καπνό. Στο στόμα πλούσιο και γεμάτο, λιπαρό, με έντονη παρουσία ώριμου φρούτου, μελιού, βανίλιας και καπνού και καλής διάρκειας επίγευση. Συνοδεύει λευκό κρέας και πουλερικά με άσπρες σάλτσες, ψητό ψάρι, σολομό, αστακό, ριζότο και ζυμαρικά.

**CHASSAGNE MONTRACHET  
1ER CRU ABBAYE DE MORGEOT** \_\_\_\_\_ **202.5**  
**BENJAMIN LEROUX**

Βουργουνδία, Γαλλία. Chardonnay

Λαμπερό χρυσό χρώμα με πράσινες ανταύγειες. Αρώματα από λευκά άνθη ακακίας, αγιόκλημα, λουίζα και φουντούκι. Έντονη μεταλλικότητα στο στόμα. Συνοδεύει ψάρια, καπνιστά, μαλάκια και οστρακοειδή, λευκό κρέας, πουλερικά με άσπρες σάλτσες, ψητό ψάρι, σολομό, αστακό, ριζότο, ζυμαρικά και μοσχαρίσιο φιλέτο με απαλή σάλτσα.

**HEY FRENCH IGT VENETO PASQUA** \_\_\_\_\_ **90.5**

Βενετία, Ιταλία. Garganega, Pinot Bianco, Sauvignon Blanc

Χρώμα Κίτρινο. Η ποικιλία Garganega δίνει τη δομή του κρασιού και την φρεσκάδα. Αρώματα από λουλούδια και έντονη ορυκτότητα. Στο στόμα βαθιά έκφραση της σύνθεσης της εδαφικής ηφαιστειακής προέλευσης των αμπελώνων. Χαμομήλι, φουντούκι, εσπεριδοειδή και τροπικά φρούτα στην μακρά επίγευση. Ένα μείγμα από τα 4 καλύτερα χρόνια της τελευταίας δεκαετίας (2013, 2015, 2016, 2017). Συνοδεύει πράσινες σαλάτες, ζυμαρικά με πέστο ή με θαλασσινά, ραβιόλι ή λαζάνια με σπανάκι και ρικότα, λαχανικά σχάρας, ψάρια ψητά και οστρακοειδή λευκό κρέας ψητό ή μαγειρευτό με λευκή σάλτσα.



## POZE OINOI

**SILPHIUM LA TOUR MELAS** \_\_\_\_\_ **69.0**

Π.Γ.Ε. Φθιώτιδα. Syrah-Granache

Χρώμα απαλό σομόν. Ιδιαίτερα πολύπλοκα αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων όπως η φράουλα και το κεράσι, πυρηνόκαρπα όπως το ροδάκινο και το βερίκοκο, σε συνδυασμό με λευκά άνθη, βανίλια και καραμέλα. Στο στόμα πλούσιο, λιπαρό με ευχάριστη οξύτητα, γεύσεις ώριμων κόκκινων και πυρηνόκαρπων φρούτων και ευχάριστη επίγευση. Συνδυάζεται με ασιατική κουζίνα, ζυμαρικά, ριζότο, θαλασσινά και όστρακα, ποικιλίες τυριών και αλλαντικών.

**Υ BY 11 MINUTES PASQUA** \_\_\_\_\_ **45.5**

Βενετία, Ιταλία. Corvina, Trebbiano di Lugana, Carmenère

Αρώματα κόκκινων φρούτων, εσπεριδοειδών, λευκών ανθέων και νότες βανίλιας και καψίματος. Συνοδεύει ζυμαρικά με μπουράτα και λαχανικά, ψητά ψάρια, λευκά κρέατα και κατσικίσια τυριά και διαθέτει σημαντικές δυνατότητες εξέλιξης στο χρόνο.

**ETOILE EN PROVENCE MAISON MIRABEAU** \_\_\_\_\_ **45.9**

Προβηγκία, Γαλλία. Grenache, Syrah

Ζωντανό ανοικτό ροζ χρώμα. Η γενναιοδωρία των φρούτων γοητεύει τις αισθήσεις αμέσως με ένα μεθυστικό μείγμα άγριας φράουλας, κόκκινο κερασιού και αρωματικού βατόμουρου.

Κομψό και ισορροπημένο στον ουρανίσκο, με φρέσκια οξύτητα.

Συνοδεύει πιάτα ασιατικής κουζίνας, ψάρια ψητά ή τηγανιτά, λευκά λεμονάτα κρέατα και λευκά τυριά.



**ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ****ΠΑΛΙΕΣ ΡΙΖΕΣ LA TOUR MELAS \_\_\_\_\_ 198.0**

Π.Γ.Ε. Φθιώτιδα. Αγιωργίτικο (Ρίζες ηλικίας άνω των 100 ετών)

Χρώμα βαθύ γκρενά. Πολύπλοκα αρώματα από ώριμα κόκκινα και μαύρα φρούτα, γλυκά μπαχαρικά, βανίλια, μελάι, σοκολάτα και καπνό. Στο στόμα είναι πλούσιο, γεμάτο με έντονη παρουσία ώριμων φρούτων, με βελούδινες απαλές τανίνες, οξύτητα και μακράς διάρκειας απολαυστική επίγευση. Συνοδεύει κόκκινα κρέατα μαγειρεμένα με μπαχαρικές κόκκινες σάλτσες, κιμάδες, κνήγι και ώριμα τυριά.

**MUSEUM COLLECTION ΚΤΗΜΑ ΓΕΡΟΒΑΣΙΛΕΙΟΥ \_ 109.0**

Π.Γ.Ε. Επανομή. Λημιό-Μαυρούδι-Μαυροτράγανο-Syrah-Merlot

Χρώμα βαθύ πορφυρό. Πολύπλοκα αρώματα από ώριμο κεράσι, φραγκοστάφυλο, μύρτιλο και δαμάσκηνο, σε φόντο καπνού, καφέ, μπαχαρικών, βανίλιας και ξύλου. Στο στόμα απόλυτη ισορροπία οξύτητας και τανινών, με αισθητή παρουσία ώριμων φρούτων και μακρά αρωματική επίγευση. Συνοδεύει κόκκινα και λευκά κρέατα σχάρας ή μαγειρεμένα με κόκκινη σάλτσα, κνήγι και ποικιλίες κίτρινων τυριών.

**CHIANTI BRUNELLO DI MONTALCINO SAN POLO \_\_\_\_ 114.5**

Τοσκάνη Ιταλία. Sangiovese

Χρώμα λαμπερό ρουμπινί με γκρενά ανταύγειες. Πολύπλοκα και ώριμα αρώματα στη μύτη, με κυρίαρχα αυτά της φράουλας, του κερασιού, βατόμουρων, μαρμελάδας βύσσινου και δαμάσκηνου, πλαισιωμένα από νότες μπαχαρικών όπως γαρύφαλλο, μπαχάρι, βανίλια και μοσχοκάρυδο, κανέλα καπνό και δέρμα. Στο στόμα, υψηλό σε οξύτητα και μέτριες τανίνες, γεμάτο σώμα, υψηλό αλκοόλ, με μακρά επίγευση από ώριμα κόκκινα φρούτα, γήινα αρώματα και γλυκά μπαχαρικά.

**LA DELFINA PARAJE ALTAMIRA SUSANA BALBO \_\_ 138.0**

Mendoza, Αργεντινή. Malbec

Πολυεπίπεδος χαρακτήρας με μεγάλη ένταση και απίστευτη καθαρότητα φρούτου, αρώματα μαύρων μούρων, δαμάσκηνο και γλυκίριζας με διακριτική παρουσία βαρελιού. Η ζύμωση γίνεται σε τσιμεντένια αβγά και το κρασί ωριμάζει για 14 μήνες σε νέα δρύινα γαλλικά βαρέλια. Συνοδεύει κόκκινο κρέας ψητό ή μαγειρεμένο, πουλερικά, ποικιλίες κρεατικών σχάρας, και τριχωτό κνήγι.

**POMMARD 1ER CRU LES EPENOTS \_\_\_\_\_ 135.0  
JEAN BOUCHAR**

Βουργουνδία, Γαλλία. Pinot Noir

Ρουμπινί χρώμα με κερασιές ανταύγειες. Αρώματα μικρών φρούτων του δάσους με νότες γλυκών μπαχαρικών όπως βανίλια και κανέλα. Θερμό στο στόμα με στιβαρή δομή. Συνοδεύει μοσχάρι, χοιρινό στη σχάρα ή με πλούσιες κόκκινες σάλτσες, κνήγι και παλαιωμένα κίτρινα τυριά.

**LES LÉGENDES R PAUILLAC \_\_\_\_\_ 79.9  
LES DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD LAFIT**

Μπορντώ, Γαλλία. Cabernet Sauvignon, Merlot

Βαθύ βυσσινί-μωβ, χρώμα. Πλούσια μύτη, σύνθετη, με αρώματα σκούρων μούρων, γλυκών μπαχαρικών (βανίλια, κανέλα). Γενναιόδωρο και μεταξένιο, με γεμάτο σώμα, πολύ στρογγυλεμένη δομή. Το τελείωμα είναι μακρύ και πικάντικο. Συνοδεύει κόκκινα κρέατα σχάρας ή μαγειρεμένα με πλούσιες κόκκινες σάλτσες, κνήγι και παλαιωμένα τυριά.

**BAROLO DOCG BRICCOLINA RIVETTO \_\_\_\_\_ 390.0**

Serralunga d'Alba, Ιταλία. Nebbiolo

Φωτεινό ρουμπινί χρώμα με πορτοκαλί αντανακλάσεις. Απαλό μπουκέτο λουλουδιών και μπαχαρικών, στο στόμα είναι ξηρό και κομψό, καλής δομής για μακρά ωρίμανση, με λεπτή τανίνες. Συνοδεύει μοσχάρι, χοιρινό στη σχάρα ή με πλούσιες κόκκινες σάλτσες.