

ΛΕΥΚΑ

ΑΡΜΟΝΙΑ ΓΗΣ

ΠΓΕ Στερεά Ελλάδα. Μαλαγουζιά 50%,
Trebbiano 50%
Αρώματα εσπεριδοειδών και ώριμων κίτρινων
φρούτων. Ευχάριστη οξύτητα. • 18.00

ΔΑΦΝΙΣ & ΧΛΟΗ

Λέσβος, Κτήμα Οινοφόρος. Καλλονιάτικο,
Φωκιανό, Ασύρτικο
Ντόπιο κρασί με έντονο, φωτεινό, χρυσό χρώμα.
Πλούσια αρώματα λευκών λουλουδιών με
πιπεράτες νότες. • 18.00

ΑΣΠΡΟ ΒΟΤΣΑΛΟ

Κρήτη. 50% Μοσχάτο Σπίνας, 25% Μαλβαζία,
25% Βηλάνια
Αρώματα από τριαντάφυλλο, περγαμόντο και
βοτανικότητα (βασιλικός, δυόσμος). Στο στόμα
λευκόσαρκα φρούτα, μέτρια οξύτητα, και
ελαφρώς γλυκό τελείωμα. • 19.00

ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ

ΠΓΕ Εύβοιας. Vioigner, Ασύρτικος.
Έντονος, φρέσκος, φρουτώδης χαρακτήρας με
δροσιστική υψηλή οξύτητα. • 19.00

ΤΟΜΗ ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

ΠΟΠ Μαντινεία. Μοσχοφίλερο.
Φρουτώδης (ροδάκινο, κίτρο) και ανθώφης
χαρακτήρας (γιασεμί), καλή οξύτητα. • 20.00

ΠΑΛΑΙΟΜΥΛΟΣ ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ

ΠΓΕ Τύρναβος. ΒΙΟ Μαλαγουζιά.
Αρώματα φρούτων (λευκόσαρκο ροδάκινο,
πράσινο μήλο, πράσινο λεμόνι, γκρέιπφρουτ),
έντονα αρώματα τριαντάφυλλου. Μέτριου όγκου
και καλής οξύτητας. • 22.00

ΜΠΛΕ ΤΡΑΚΤΕΡ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ

Βόρεια Ελλάδα. Chardonnay, Ασύρτικο, Vioigner.
Φρουτώδης χαρακτήρας, γεμάτο στόμα, μέτρια
οξύτητα. • 22.00

ΣΑΜΑΡΟΠΕΤΡΑ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ

ΤΟΠ Φλώρινας. 100% Sauvignon Blanc.
Φρουτώδης χαρακτήρας, μέτρια οξύτητα,
ευχάριστο στόμα. • 24.00

SAUVIGNON BLANC

Εύβοιας. 100% Sauvignon Blanc.
Έντονα αρωματικό (μάνγκο, γκρέιπφρουτ).
Πλούσιο στόμα με έντονη φρουτώδη επίγευση.
• 24.00

ΚΥΔΟΣ ΜΑΛΒΑΖΙΑ

Κρήτη. Μαλβαζία.
Σύνθετο άρωμα εσπεριδοειδών και ξηρών
καρπών. Σώμα μαλακό και ισορροπημένο με
φρουτώδη γεύση. Φρέσκο στόμα με εξαιρετική
γευστική ισορροπία. • 24.00

LENGA ABANTIS

Στερεά Ελλάδα. 100% Gewurztraminer.
Έντονα αρωματικό (άνθη, βότανα, φρούτα),
πλούσιο στόμα, κομψό, με μακρά επίγευση. •
26.00

4 ΛΗΜΝΕΣ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ

ΠΓΕ Φλώρινα. Chardonnay, Gewurztraminer.
Φρέσκο φρούτο, ανθικά αρώματα, νότες
λεμονιού, ανανά, κορίανδρου, ευχάριστη
οξύτητα. • 29.00

ΡΟΖΕ

ΦΤΕΡΗ ΡΟΖΕ

ΠΓΕ Πελοπόννησος. Αγιωργίτικο, Μοσχοφίλερο.
Αρωματική πολυπλοκότητα (τριαντάφυλλο,
κεράσι), επίγευση από λουκούμι τριαντάφυλλου.
• 18.00

ΑΚΑΚΙΕΣ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ

ΠΟΠ Αμύνταιο. Ξινόμαυρο Αμυνταίου.
Φρουτώδης χαρακτήρας (φράουλα, κυδώνι),
μέτρια οξύτητα, υπολειμματικά σάκχαρα. •
19.00

ΤΡΕΙΣ ΜΑΓΙΣΣΕΣ

ΠΓΕ Πελοπόννησος. Αγιωργίτικο, Syrah,
Μοσχοφίλερο.
Ημίγλυκο, πληθωρικά αρώματα κόκκινων
φρούτων, δροσερών λουλουδιών και γλυκών
αισθήσεων. • 20.00

ΛΗΜΝΙΩΝΑ ΡΟΖΕ

ΠΓΕ Τύρναβος. ΒΙΟ Λημνιώνα 100%.
Έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων (κεράσι,
φράουλα) με ανθικές νότες λευκών λουλουδιών
(γιασεμί, γαρδένια). Επίγευση φρούτου. • 25.00

LENGA PINK

Ποικιλιακός Εύβοιας. Gewurztraminer,
Μαυροκοντούρα.
Έντονα αρωματικό (άνθη, βότανα, φρούτα),
πλούσιο στόμα, εξαιρετική δομή, κομψό, με
μακρά επίγευση. • 26.00

Λ' ESPRIT DU LAC

Αμύνταιο. Ξινόμαυρο 100%.
Ελαφρύ ροζ προς σομόν. Χρώμα με ελαφρώς
ανθώδη χαρακτήρα στη μύτη. Αρώματα από
λευκόσαρκο ροδάκινο, μικρά βερίκοκα και
άγουρη φράουλα. • 30.00

ΕΡΥΘΡΑ

ΑΡΜΟΝΙΑ ΓΗΣ

ΠΓΕ Στερεά Ελλάδα. Βραδιανό 20%, Merlot
80%.
Αρώματα φρέσκων κόκκινων και μαύρων
φρούτων με νύξεις γλυκών μπαχαριών και
φρουτώδη επίγευση. • 18.00

ΑΜΠΕΛΟΥ ΙΔΕΑ

ΠΟΠ Νεμέα. Αγιωργίτικο.
Απαλό άρωμα κόκκινων φρούτων, μαλακές
ταννίνες, καλή οξύτητα, ευχάριστο στόμα. •
19.00

ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ

ΠΓΕ Εύβοιας. Grenache Rouge 60%, Syrah
30%, Mouverde 10%.
Έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων, βανίλιας
και μπαχαρικών. Μαλακές ταννίνες με μακρά
επίγευση. • 19.00

ΜΙΚΡΗ ΑΡΚΟΥΔΑ

ΠΓΕ Τύρναβος. Merlot, Syrah.
Ωρίμανση 12 μήνες σε βαρέλι. Αρώματα
κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών. Μαλακό
στόμα, με οрукτές νότες και ισορροπημένη
οξύτητα. • 20.00

ΔΑΦΝΙΣ & ΧΛΟΗ

Λέσβος, Κτήμα Οινοφόρος. Μανδηλαριά,
Φωκιανό
Αρώματα κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών.
• 20.00

ΜΠΛΕ ΤΡΑΚΤΕΡ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ

Βόρεια Ελλάδα. Cabernet Sauvignon, Merlot,
Syrah.
Έντονα μαύρα φρούτα, μαλακές ταννίνες,
μέτριο σώμα, μέτρια οξύτητα. • 22.00

THE FALLEN OAK

ΠΓΕ Ημαθία. Ξινόμαυρο, Merlot, Syrah.
14 μήνες βαρέλι. αρώματα κόκκινων φρούτων
(κεράσι, φράουλα). Στόμα στρογγυλό & μαλακό
με φρουτώδη αρώματα & νότες από βαρέλι.
• 26.00

ΑΒΑΝΤΙΣ SYRAH

Στερεά Ελλάδα. 100% Syrah.
Παλαίωση 12 μηνών σε γαλλικό δρύινο βαρέλι,
έντονα μπαχαρένια αρώματα, στιβαρό στόμα,
μακράς παλαίωσης. • 28.00

ΑΠΟΚΑΛΥΨΙΣ

Νεμέα. 100% Αγιωργίτικο.
Πορφυρό χρώμα και αρώματα κόκκινων
φρούτων, βανίλιας, μπαχαρικών και καπνού.
Ωριμάζει 12 μήνες σε καινούργια γαλλικά δρύινα
βαρέλια. • 29.00

ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΓΕΩΡΓΙΟΥ

Βόρεια Ελλάδα. Merlot.
Αρώματα βατόμουρο, δαμάσκηνο, κόκκινο
κεράσι. Πλούσιο σώμα με απαλές ταννίνες.
Μακρά επίγευση. • 34.00

ΔΥΟ ΕΛΙΕΣ ΚΥΡ ΓΙΑΝΝΗ

ΤΟΠ Ημαθίας. Syrah 70%, Merlot 30%.
Αρώματα μπαχαρικών, κόκκινων φρούτων,
βανίλιας, υψηλή οξύτητα, γεμάτο στόμα. • 35.00

ΗΜΙΓΛΥΚΑ

ΝΕΡΑΙΔΕΣ

Νεμέα Κορίνθιας. 100% Αγιωργίτικο.
Ημίγλυκο με κόκκινο λαμπερό χρώμα. Πλούσιο
άρωμα από κόκκινα φρούτα, ισορροπημένη
γλυκύτητα με φρουτώδη επίγευση. • 18.00

ΚΛΕΟΠΑΤΡΑ • 18.00

ΑΦΡΩΔΕΣ

Moscato D’asti • 22.00
Prosecco • 25.00