

Wine list

Λευκά Κρασιά | White Wines

Νασιάκος Μαντινεία | Σεμέλη Οινοποιητική

Πελοπόννησος/Μαντινεία Π.Ο.Π., Μοσχοφίλερο

Έντονος αρωματικός χαρακτήρας με φρουτώδες γεμάτο στόμα και επίγευση μεγάλης διάρκειας. Ταιριάζει ιδανικά με ψάρια και ζυμαρικά με θαλασσινά. Πίνεται σκέτο ως aperitif.

Nasiakos Mantinia | Semeli Estate

Peloponnese/Mantinia P.D.O., Moschofilero

Powerful aromas on the nose with lemon and rose blossom in the foreground. Full bodied and long aftertaste. Accompanies fish and seafood pasta, while it may be served as an aperitif.

€21,00

φιάλη/bottle

€5,50

ποτήρι/glass

Αρμύρα | Κτήμα Σκούρα

Πελοπόννησος Π.Γ.Ε., Chardonnay- Μαλαγουζιά

Ξηρό με πλούσιο σώμα και αρώματα τροπικών φρούτων όπως ανανάς και ροδάκινο. Βουτυράτο και κρεμώδες με σχετικά μακρά επίγευση. Ιδανικός συνδυασμός με τσιπούρα και σολομό, τυριά, ζυμαρικά και ριζότο.

Armyra | Domaine Skouras

Peloponnese P.G.I., Chardonnay- Malagousia

Dry full bodied with aromas of ripe peach, tropical fruits such as pineapple and hints of lemon. Aromas of butter, bread and caramel follow. The finish is long and complex. Ideal with bream, salmon, seafood pasta, risotto and platter of cheese.

€28,00

φιάλη/bottle

€ 6,50 ποτήρι

ποτήρι/glass

Μαλαγουζιά, Κτήμα Porto Carras

Μακεδονία/Χαλκιδική Π.Γ.Ε., Μαλαγουζιά

Ξηρό με αρώματα χαμομηλιού και μέντας αλλά και εξωτικών φρούτων. Στόμα πλούσιο με ξεχωριστή ένταση και διάρκεια. Πίνεται σκέτο ως aperitif και συνδυάζεται με ριζότο θαλασσινών, κοτόπουλο, ζυμαρικά και φρέσκα φρούτα.

Malagousia, Domaine Porto Carras

Macedonia/Chalkidiki P.G.I., Malagousia

Dry with floral and herbal character, chamomile and peppermint, but also exotic fruits. Full bodied with special intensity and duration. It may be served as an aperitif and pairs with seafood risotto, chicken, pasta and fresh fruits.

€28,00

φιάλη/bottle

€6,50

ποτήρι/glass

Ρομπόλα | Gentilini

Κεφαλονιά Ο.Π.Α.Π., Ρομπόλα

Ξηρό με αρμονικά αρώματα κίτρου και γκρεϊπφρουτ, ελαφρύ έως μέτριο σώμα, μακρά επίγευση και φρέσκο ζωηρό τελείωμα. Συνοδεύει θαλασσινά, ψάρια και λεμονάτες σάλτσες.

Robola | Gentilini Winery & Vineyards

Kefalonia V.Q.P.R.D., Robola

Dry with harmoniously citrus and grapefruit aromas, balanced with vibrant and long aftertaste. Accompanies seafood, fish and lemon sauces.

€31,00

φιάλη/bottle

€7,50

ποτήρι/glass

Thema Λευκός | Κτήμα Παυλίδη

Μακεδονία/Δράμα Π.Γ.Ε., Sauvignon Blanc- Ασύρτικο

Πολυσύνθετο αρωματικό μπουκέτο όπου κυριαρχούν εξωτικά λευκόσαρκα φρούτα. Πλούσιο στόμα με φρεσκάδα και μεγάλης διάρκειας επίγευση. Συνδυάζεται με θαλασσινά, ζυμαρικά με λευκές σάλτσες, λευκά κρέατα και σαλάτες.

Thema White | Pavlidis Estate

Macedonia/Drama P.G.I., Sauvignon Blanc- Assyrtiko

A complex aromatic bouquet dominated by kernel fruits such as peach. Full bodied with long and fresh aftertaste. Pairs with seafood, pasta with white sauces, white meats and salads.

€31,00

φιάλη/bottle

€7,50

ποτήρι/glass

Τρυγίας | Κτήμα Φουντή

Μακεδονία/Ημαθία Π.Γ.Ε., Ξινόμαυρο

Πολύπλοκο μπουκέτο με αρώματα κόκκινων φρούτων, μελιού, ξηρών καρπών και σοκολάτας. Πλούσιο σώμα με πιπεράτη γεύση και μακρά επίγευση. Ταιριάζει με ψάρια, λευκές σάλτσες και σαλάτες. Ιδανικός συνδυασμός με πιάτα κυνηγιού.

Trygias | Fountis Estate

Macedonia/Imathia P.G.I., Xinomauro (Blanc De Noir)

Aromas of red fruits, honey, nuts and chocolate. Medium body with a spicy sensation in the mouth and long- lasting aftertaste. Pairs with fish, white sauces and salads. Excellent with hunt.

€31,00

φιάλη/bottle

€7,50

ποτήρι/glass

Sauvignon Blanc | Κτήμα Άλφα
Μακεδονία/Φλώρινα Π.Γ.Ε., Sauvignon Blanc

Μύτη έντονη και πλούσια με αρώματα εσπεριδοειδών, φρούτων του πάθους, πεπονιού και λίτσι. Γεμάτο και λιπαρό στόμα με δροσερή επίγευση. Συνοδεύει λευκά κρέατα, τυριά, σαλάτες, φρούτα.

Sauvignon Blanc | Alpha Estate
Macedonia/Florina P.G.I., Sauvignon Blanc

Intense and rich nose. Aromas of citrus, passion fruits, lychee and melon with a sweet tinge. On the palate is quite full and buttery with lively aftertaste. Accompanies white meat, platter of cheese, salads and fruits.

€35,00
φιάλη/bottle

€8,00
ποτήρι/glass

Σαντορίνη | Κτήμα Σιγάλα
Σαντορίνη/Οία Ο.Π.Α.Π., Ασύρτικο

Λεπτά αρώματα εσπεριδοειδών, πλούσιο σώμα με αίσθηση μεταλλικότητας, φρεσκάδα και μακρά επίγευση. Συνδυάζεται με ψάρια, λευκά κρέατα, ελαφριές σάλτσες και σαλάτες.

Santorini | Domaine Sigalas
Santorini/Oia V.Q.P.R.D., Assyrtiko

Aromas of citrus, rich body, characteristic minerality, freshness and long-lasting aftertaste. Pairs with fish, white meat, white sauces and salads.

€35,00
φιάλη/bottle

€8,00
ποτήρι/glass

Ροζέ Κρασιά | Rosé Wines

Βυσσινόκηπος | Κτήμα Παλυβού

Πελοπόννησος/Νεμέα, Αγιωργίτικο

Αρώματα βύσσινου, κερασιού και φράουλας. Γεμάτο στόμα και μακρά επίγευση. Συνδυάζεται με θαλασσινά, λευκά κρέατα, ζυμαρικά, αλλαντικά και σαλάτες.

Vissinokipos | Palyvos Estate

Peloponnese/Nemea, Agiorgitiko

Intense and clean aromas of cherry and strawberry. Full mouth with long aftertaste. Served with seafood, white meat, pasta, cold cuts platter and salads.

€22,00

φιάλη/bottle

€6,00

ποτήρι/glass

Variete | Ορεινοί Αμπελώνες Λαλίκου

Μακεδονία/Καβάλα Π.Γ.Ε., Grenache Rouge

Ημίξηρο με αρώματα κόκκινων φρούτων και λουλουδιών, ισορροπημένη γεύση γλυκύτητας και φρεσκάδας με επίγευση μεγάλης διάρκειας. Συνδυάζεται με τυριά, σαλάτες και φρούτα. Πίνεται ως aperitif.

Variete | Lalikos Vineyards

Macedonia/Kavala P.G.I., Grenache Rouge

Semi-dry with red fruits and floral aromas, balanced taste, sweetness and freshness with long aftertaste. Excellent with platter of cheese, salads and fruits. Also served as an aperitif.

€22,00

φιάλη/bottle

€6,00

ποτήρι/glass

Θεόπετρα Ροζέ | Κτήμα Θεόπετρα
Θεσσαλία/Μετεώρα Π.Γ.Ε. ,Syrah-Λημνιώνα

Έντονα αρώματα φράουλας και βατόμουρου, βανίλιας και καραμέλας. Απαλό στο στόμα με βοτανική επίγευση δυόσμου. Συνοδεύει κόκκινα κρέατα, πιάτα με σάλτσα ντομάτας, σαλάτες και επιδόρπια.

Theopetra Rose | Theopetra Estate
Thessaly/Meteora P.G.I. ,Syrah- Limniona

Intense fruity aromas of strawberry and raspberry, vanilla and caramel. Soft in the mouth and cool mint herbal aftertaste. Serving red meat, dishes with red sauce, salads and chocolate desserts.

€28,00
φιάλη/bottle

€6,50
ποτήρι/glass

Κόκκινα Κρασιά | Red Wines

Portes | Κτήμα Σκούρα

Πελοπόννησος/Ορεινή Κορινθία, Merlot

Αρώματα κερασιού, δαμάσκηνου, βανίλιας, βιολέτας και καπνού. Βελούδινο γεμάτο στόμα με σύνθετη μακριά επίγευση. Συνοδεύει κόκκινα κρέατα, κοτόπουλο και πλατό τυριών.

Portes | Domaine Skouras

Peloponnese/Corinthia, Merlot

Aromas of red cherry, plum, vanilla, violet and tobacco. Filled velvety mouth and complex long-lasting aftertaste. Accompanies red meat, chicken and semi-hard cheese.

€23,00

φιάλη/bottle

€6,00

ποτήρι/glass

Δάφνιος | Οινοποιείο Δουλουφάκη

Crete, Liatiko

Αρώματα από μαύρα φρούτα, πάστα ντομάτας, ελιά και μπαχαρικά. Μέτριο σώμα και μαλακές τανίνες. Συνοδεύει κρέατα και σαλάτες. Πίνεται ως aperitif.

Dafnios | Domaine Douloufakis

Crete, Liatiko

Bouquet of rich dark fruits, tomato paste, olive and spices. Medium body and soft tanins. Excellent with red meat and salads. It may also be served as an aperitif.

€23,00

φιάλη/bottle

€6,00

ποτήρι/glass

Αγιωργίτικο της Γαίας | Γαία Οινοποιητική

Πελοπόννησος/Νεμέα Ο.Π.Α.Π., Αγιωργίτικο

Πλούσιο άρωμα ώριμης φράουλας και κερασιού σε φόντο βανίλιας και ξύλου από το βαρέλι. Συνδυάζεται με κόκκινα κρέατα, πικάντικα εδέσματα, πλατό τυριών και αλλαντικών.

Agiorgitiko of Gaia | Domaine Gaias

Peloponnese/Nemea V.Q.P.R.D., Agiorgitiko

Aromas of ripe strawberry and cherry, vanilla and oak wood. Pairs with red meat, spicy dishes, cheese and cold cuts platter.

€24,00

φιάλη/bottle

€6,50

ποτήρι/glass

Γουμένισσα | Κτήμα Χατζηβαρύτη

Μακεδονία/Γουμένισσα Ο.Π.Α.Π., Ξινόμαυρο-Νεγκόσκα

Στο άρωμά του, που είναι σύνθετο, κυριαρχούν τα μικρά κόκκινα φρούτα όπως το βατόμουρο και το κεράσι, που συμπληρώνονται με αρώματα μπαχαρικών, ντομάτας, ελιάς και βανίλιας.

Στο στόμα είναι γεμάτο, αρωματικό με πλούσιες τανίνες και μακρύ τελείωμα. Συνοδεύει κόκκινα και λευκά κρέατα, ψητά ή μαγειρεμένα με σάλτσες, ζυμαρικά και κίτρινα

Goumenissa | Hatzivariti Property

Macedonia/Goumenissa V.Q.P.R.D., Xinomauro-Negoska

In the aroma, which is complex, dominated by small red fruits like raspberry and cherry, complemented with spices, tomato, olive and vanilla. The mouth is full, aromatics rich tannins and lingering aftertaste. accompanies red and white meat, grilled or cooked in sauces, pasta and yellow cheese.

€31,00

φιάλη/bottle

€7,50

ποτήρι/glass

Syrah | Κτήμα Κίκονες

Θράκη, Syrah

Πυκνό, βελούδινο και λιπαρό με αρώματα από μαυροκέρασα, καφέ, κακάο, νότες γλυκόριζας και πολύ μακριά επίγευση. Εξαιρετικό με αρνί, ψητό κρέας και κυνήγι.

Syrah | Domaine Kikones

Thrace, Syrah

Dense, velvety and buttery with aromas of black cherries, coffee, cocoa, licorise notes and long-lasting aftertaste. Fits excellent with lamb, grilled meat and hunt.

€35,00

φιάλη/bottle

€8,00

ποτήρι/glass

Pinot Noir | Κτήμα Άλφα

Μακεδονία/Αμύνταιο Π.Γ.Ε., Pinot Noir

Σύνθετα αρώματα άγριων κερασιών, γλυκών μπαχαρικών, σμέουρων, δαμάσκημων και νότες κακάο. Ταιριάζει με πάπια, μοσχαρίσιο καρπάτσιο, ριζότο μανιταριών και πλατό τυριών.

Pinot Noir | Alpha Estate

Macedonia/Amyndeo P.G.I., Pinot Noir

Complex aromas of wild cherries, sweet spices, raspberries, plums and cocoa notes. Accompanies duck, beef carpaccio, mushroom risotto and cheese platter.

€35,00

φιάλη/bottle

€8,00

ποτήρι/glass

Σιγάλας Μαυροτράγανο Μανδηλαριά | Κτήμα Σιγάλα

Κυκλάδες/Σαντορίνη Π.Γ.Ε., Μαυροτράγανο-Μανδηλαριά

Έντονα αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων και μπαχαρικών, πλούσιες τανίνες και σύνθετη επίγευση. Ιδανικός συνδυασμός με κόκκινα κρέατα και πιάτα μεσογειακής κουζίνας.

Sigalas Maurotragano- Mandilaria | Domaine Sigalas

Cyclades/Santorini P.G.I., Maurotragano- Mandilaria

Intense aromas of ripe red fruits and spices, rich tanins and complex aftertaste. Ideal with red meat and dishes of Mediterranean cuisine.

€60,00

φιάλη/bottle

€12,00

ποτήρι/glass

Αφρώδη Οίνοι | *Sparkling Wines*

Bianco Nero Sparkling White 200ml | Κτήμα Τσιλιλή

Ελλάδα, Μοσχάτο Αμβούργου

Ημίξηρο με λουλουδάτα αρώματα τριαντάφυλλου και λεμονοανθών, ροδάκινο και μανταρίνι. Συνοδεύει ελαφριά πιάτα φρούτα και γλυκές τάρτες. Πίνεται ως aperitif.

Bianco Nero Sparkling White 200ml | Tsililis Winery

Greece, Muscat Hamburg

Semi- dry floral aromas of rose and lemon blossom, peach and mandarin. Accompanies light dishes, fruits and sweet tarts. Also served as an aperitif.

€7,50
φιάλη/bottle

Bianco Nero Sparkling Rose 200ml | Κτήμα Τσιλιλή

Ελλάδα, Μοσχάτο Αμβούργου

Ημίξηρο με αρώματα φράουλας και βατόμουρου, κερασιού, βιολέτας και βανίλιας. Καταναλώνεται μόνο του ως aperitif, με φρούτα και σοκολατένια γλυκά.

Bianco Nero Sparkling Rose 200ml | Tsililis Winery

Greece, Muscat Hamburg

Semi- dry with strawberry and raspberry aromas, cherry, violet and vanilla. Consumed as aperitif, with fruit and chocolate sweets.

€7,50
φιάλη/bottle

Παράγκα Sparkling | Κτήμα Κυρ Γιάννη

Μακεδονία/Νάουσα, Chardonnay- Μοσχάτο Λευκό- Εινόμαυρο

Αρώματα φρέσκων λουλουδιών και πυρηνόκαρπων φρούτων. Αίσθηση γλυκύτητας με ιδιαίτερα ευχάριστο τελείωμα. Ταιριάζει με κοτόπουλο, ζυμαρικά, φρουτοσαλάτες και ιδανικό ως aperitif.

Paranga Sparkling | Kyr Gianni Estate

Macedonia/Naousa, Chardonnay- Xinomauro (Blanc De Noir)- Moscato

Floral aromas, apricot and peach. Sweet feeling with pleasant aftertaste. Fits excellent with chicken, pasta, fruit salads and ideal as aperitif.

€24,00
φιάλη/bottle

€6,50
ποτήρι/glass

Ακακίες Sparkling | Κτήμα Κυρ Γιάννη

Μακεδονία/Αμύνταιο, Ξινόμαυρο

Ημίξηρο με αρώματα φράουλας και βύσσινου, αίσθηση φρεσκάδας, διακριτική γλυκύτητα με μακριά και φρουτώδη επίγευση. Πίνεται ως aperitif και συνδυάζεται με σαλάτες και finger food.

Akakies Sparkling | Kyr Gianni Estate

Macedonia/Amyndeo, Xinomauro

Semi- dry with aromas of strawberries and cherries, a sense of freshness, a hint of sweetness and fruity long- lasting aftertaste. Served as an aperitif and consumed with salads and finger food.

€31,00

φιάλη/bottle

€7,50

ποτήρι/glass