

## White Wines

### ΑΣΥΡΤΙΚΟ

Μοσχάτο

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΙΣΣΑ, Π.Γ.Ε. ΠΕΛΛΟΠΟΝΗΣΟΣ

Χρυσοκίτρινο χρώμα με ανθικά αρώματα εσπεριδοειδών στόμα γεμάτο με καλή οξύτητα και φρουτώδης επίγευση που διαρκεί.

ποτήρι  
4,50€

μπουκάλι  
18€

### ΜΙΚΡΟΣ ΤΡΥΓΗΤΟΣ

Chardonnay

ΚΤΗΜΑ ΜΙΓΑ, Π.Γ.Ε. ΤΥΡΝΑΒΟΣ

Ανοιχτό κίτρινο χρώμα με αρώματα απο λευκόσαρκα φρούτα και λεμονανθούς,στόμα λιπαρό με τραγανή οξύτητα και επιγευσή που διαρκεί.

Συνοδεύει ελαφριά πιάτα, δροσερες σαλάτες, μεζεδάκια.

4,50€

18€

### ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ

ΚΤΗΜΑ ΚΙΣΣΑ, Π.Γ.Ε. ΠΕΛΛΟΠΟΝΗΣΟΣ

Λαμπερό πρασινοκίτρινο χρώμα με αρώματα απο λευκόσαρκα τροπικά φρούτα και λουλουδιών, πλούσιο στο στόμα με μέτρια οξύτητα και καλή επίγευση.

Συνοδευει πράσινες σαλάτες, λευκά κρέατα, θαλασσινά.

18€

### ΑΓΚΑΘΙΑ

Μοσχάτο αλεξανδρείας, Ροδίτης

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΥΑΘΟΣ, Π.Γ.Ε. ΣΕΡΡΕΣ

Λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα με αρώματα από φρέσκα φρούτα και λεμονανθούς,βαλσαμικές νότες και μεγάλη αρωματική επίγευση.

Συνοδευει πράσινες σαλάτες, ορεκτικά, Volaille gremolata, linguine con polo.

5€

20€

### ΑΜΠΕΛΟΤΕΜΑΧΙΟ 211

Μοσχοφίλερο

ΑΜΠΕΛΩΝΕΣ Μ.ΚΟΥΜΑΡΕΛΑ, Π.Ο.Π. ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ

Λευκοκίτρινο χρώμα με αρώματα εσπεριδοειδών και λουλουδιών ,νότες απο τριαντάφυλλο .Στόμα μετρίου ογκου με καλή οξύτητα και επίγευση που διαρκεί .

Συνοδεύει λευκά κρέατα, σπαγγέτι θαλασσινών, λευκά τυρια και δροσερές σαλάτες.

6€

24€

### ΜΑΛΒΑΖΙΑ

Malvasia di cantia, aromatica

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΗΛΙΑΡΑΚΗ, Π.Γ.Ε. ΚΡΗΤΗ

Χρυσοκίτρινο χρώμα με έντονα φρούτωδη και λουλουδάτα αρώματα. Στόμα μετρίου όγκου με γλυκιά και φρουτώδη επίγευση.

Συνοδεύει ψάρια και θαλασσινά, λευκά κρέατα, πράσινες σαλατες, ορεκτικά, πίτσα αλλαντικών.

6€

24€

### ΒΙΔΙΑΝΟ

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΗΛΙΑΡΑΚΗ, Π.Γ.Ε. ΚΡΗΤΗ

Κιτρινοπράσινο χρώμα με αρώματα λευκόσαρκών φρούτων όπως βερύκοκκο, ροδάκινο στόμα πλούσιο με φρουτώδη αίσθηση και ωραία επίγευση. Συνοδεύει πλούσιες σαλάτες με έντονη γέυση λευκά κρέατα και θαλασσινά

24€

### ΒΟΡΕΙΑ ΓΗ

Ασύρτικο, Μαλαγουζιά

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΥΑΘΟΣ, Π.Γ.Ε. ΣΕΡΡΕΣ

Απαλό κίτρινο χρώμα με έντονα αρώματα εσπεριδοειδών και λουλουδιών. Στόμα γεμάτο με οξύτητα και λεμονάτη επίγευση.

Συνοδευει ψάρι, λευκά κρέατα, πράσινες σαλάτες και λεμονάτα πιάτα

25€

ποτήρι μπουκάλι  
26€

## ΡΟΜΠΟΛΑ

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ GENTILINI, Π.Ο.Π. ΚΕΦΑΛΛΗΝΙΑΣ  
Κίτρινοπράσινο χρώμα με αρώματα απο γκρεινφρούτ, κίτρου και εσπεριδοειδών.Στόμα δροσερό με κοφτερή οξύτητα και επίγευση που διαρκεί.  
Συνοδεύει θαλασσινά, φαγητά με λευκές λεμονάτες σάλτσες, τηγανιτά μεζεδάκια και δροσερές σαλάτες.

## SAUVIGNON BLANC

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΕΡΕΣΚΟΥ, Π.Γ.Ε. ΤΡΙΦΥΛΙΑ  
Χρώμα Ανοιχτοκίτρινο με πράσινες ανταύγειες, αρώματα απο εξωτικά φρούτα, βότανα και φρεσκοκομμένο χορτάρι. Στόμα με οξύτητα και επίγευση που διαρκεί.  
Συνοδεύει παλαιωμένα τυρια, ήπια αλλαντικά, ψάρια και λευκά κρέατα, πιάτα με λευκές λιπαρές σάλτσες.

26€

## ΤΕΧΝΗ ΑΛΥΠΙΑΣ

Sauvignon blanc, Ασύρτικο  
ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ, Π.Γ.Ε. ΔΡΑΜΑ  
Απαλό κίτρινο χρώμα με αρώματα λεμονανθών και νότες απο βότανα και λουλούδια.Στόμα δροσερό και τραγανό με διαρκή επίγευση.  
Συνοδεύει όστρακα, θαλασσινά, ψάρια, χοιρινό, πράσινες σαλατες, λευκά τυριά.

27€

## ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ ΔΡΥΟΣ

ΚΤΗΜΑ ΧΑΤΖΗΜΙΧΑΛΗ, Π.Γ.Ε. ΑΤΑΛΑΝΤΗ  
Λαμπερό και διαυγές λεμονί χρώμα με γκριζωπές ανταύγειες. Πλούσιο αρωματικό μπουκέτο από εσπεριδοειδή και ανθικά στοιχεία που ισορροπούν αρμονικά με τα διακριτικά αρώματα της βανίλιας. Στο στόμα είναι ισορροπημένο με στρογγυλή οξύτητα, νότες ξύλου και πικραμύγδαλου, και μακρά φρουτώδη επίγευση.

30€

## VIOGNER LARSINOS

Viogner  
ΚΤΗΜΑ ΣΚΟΥΡΑ, Π.Γ.Ε. ΠΕΛΛΟΠΟΝΗΣΟΣ  
Ζωηρό κίτρινο χρώμα με αρώματα λευκόσαρκων φρούτων, βαρελιού και λουλουδιών. Στόμα λιπαρό με μεταλλικότητα και οξύτητα.  
Συνοδεύει ψάρια και θαλασσινά, πιάτα με λευκές σάλτσες, και δροσερές σαλάτες.

30€

## CHARDONNAY ΒΑΡΕΛΙ

ΚΤΗΜΑ ΜΙΓΑ, Π.Γ.Ε. ΤΥΡΝΑΒΟΣ  
Λαμπερό χρυσοκίτρινο χρώμα με πράσινες ανταύγειες, αρώματα λουλουδιών και λευκόσαρκων φρούτων, νότες απο ξύλο, βανίλια και καπνό. Στόμα λιπαρό και δροσερό με επίγευση μεγάλης διάρκειας.  
Συνοδεύει λιπαρά ψάρια, λευκά κρέατα με άσπρες σάλτσες, ζυμαρικά και ριζότα, χοιρινό, κοτόπουλο και λαχανικά σάφαρας.

34€

## ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ

Ασύρτικο, Αηδάνι, Αθήρι  
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΥ, Π.Ο.Π. ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ  
Στη μύτη επικρατούν τα αρώματα αχλαδιού και βρεγμένης πέτρας μαζί με ανθικές και μπισκοτένιες νότες. Το στόμα είναι γεμάτο χωρίς να είναι καθόλου βαρύ, με όγκο αλλά και την ταυτόχρονη παρουσία φρεσκάδας που προσδίδει στο κρασί έναν κομψά ισορροπημένο χαρακτήρα.  
Συνοδεύει πράσινες σαλάτες, σκορόψωμο, Sea bass carpaccio, pasta, risoto, κοτόπουλο, σολομό.

36€

# Rosé Wines

## ΜΟΣΧΑΤΟ ΤΥΡΝΑΒΟΥ

ΚΤΗΜΑ ΜΙΓΑ, Π.Γ.Ε. ΤΥΡΝΑΒΟΣ

Λαμπερό ρόδινο χρώμα με έντονα αρώματα κόκκινων φρούτων και τριαντάφυλλου. Στόμα μεστό με μέτρια οξύτητα και γλυκιά επίγευση. Συνοδεύει πράσινες δροσερές σαλάτες, πικάντικους μεζέδες, κρεατομεζέδες, πιάτα με ρόζ σάλτσες.

ποτήρι  
μπουκάλι  
18€

## ΟΙΝΟCENCE

Ημίγλυκος, Αυγουστιάτης, Σκιαδόπουλο

ΚΛΗΜΑ ΓΡΑΜΨΑ, Π.Γ.Ε. ΖΑΚΥΝΘΟΣ

Τριανταφυλλί χρώμα με αρώματα εσπεριδοειδών και κόκκινων φρούτων, νότες απο καραμέλα. Στόμα ισορροπημένο με γλυκιά επίγευση που διαρκεί. Συνοδεύει σαλάτες, τυρια αλλαντικά, πίτσες, μακαρονάδες.

5€ 20€

## ΜΥΘΙΚΟΣ ΠΟΤΑΜΟΣ

Αγιωργήτικο, Syrah

ΚΤΗΜΑ ΓΚΟΦΑ, Π.Γ.Ε. ΠΕΛΛΟΠΟΝΗΣΣΟΣ

Απαλό ρόζ χρώμα με αρώματα απο φράουλα, κεράσι και βύσσινο. Στόμα φρουτώδες με ισορροπημένη οξύτητα και πικάντικη επίγευση που διαρκεί. Συνοδεύει μεζέδες, πίτσες, πράσινες σαλάτες και πιάτα με ελαφριές κόκκινες σάλτσες.

5€ 22€

## FAIRYTALE

Ημίγλυκος, Μοσχάτο, Μαυροδάφνη

ΑΧΑΙΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ ΑΙΓΙΟ

Από την συνομινοποίηση Μοσχάτου και Μαυροδάφνης, ένας ροζέ φυσικώς ημίγλυκος οίνος με λαμπερό τριανταφυλλί χρώμα, ανθώδες άρωμα, ιδιαίτερη φρεσκάδα και γλυκιά επίγευση μοσχάτου. Συνοδεύει ελαφριά πιάτα, τυρια και αλλαντικά, πίτσες και μακαρονάδες.

6€ 24€

## ΤΕΧΝΗ ΑΛΥΠΙΑΣ

Syrah, Merlot, Sangiovese, Nebiolo, Cabernet, Sauvignon

ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ, Π.Γ.Ε. ΔΡΑΜΑ

Λαμπερό τριανταφυλλένιο χρώμα με αρώματα ώριμης φράουλας, βατόμουρου και βύσινου. Στο στόμα πλούσια δομή, δύναμη και δροσιστική οξύτητα. Δοκιμάστε το με ζυμαρικά, λευκά κρέατα με σάλτσες φρέσκιας ντομάτας, μαγειρευτά λαχανικά (όπως κρασάτα μανιτάρια, ρολά μελιτζάνας, γεμιστές ντομάτες), κρύα πιάτα φρέσκων αλλαντικών ή τυριών και πιτσες.

25€

## ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΠΕΤΡΑ

Syrah, Λημνιώννα

Π.Γ.Ε. ΜΕΤΕΩΡΑ

Τριανταφυλλί χρώμα με αρώματα απο κεράσι, φράουλα και μπαχαρικά. Στόμα με δροσιστική οξύτητα και γλυκιά επίγευση. Συνοδεύει ορεκτικά, πίτσες, κρεατικά, πλάτω τυριών & αλλαντικών.

27€

## DOMAINE LAZARIDI

Merlot

ΚΤΗΜΑ ΚΩΣΤΑ ΛΑΖΑΡΙΔΗ, Π.Γ.Ε. ΔΡΑΜΑ

Ανοιχτό ρόδινο χρώμα με ζωηρά αρώματα απο φράουλα και κεράσι, νότες απο μπαχαρικά. Στόμα με δροσιστική οξύτητα και φρουτώδης επίγευση. Συνοδεύει ζυμαρικά με ελαφριές κόκκινες σάλτσες, ελληνική κουζίνα, δροσερές σαλάτες, πικάντικους μεζέδες.

34€

# Red Wines

## NEMIOS OENOS

Αγιοργήτικο

ΚΤΗΜΑ ΓΚΟΦΑ, Π.Ο.Π. ΝΕΜΕΑ

Ζωντανό κόκκινο χρώμα με αρώματα απο μαύρα φρούτα του δάσους, μαρμελάδας ,βανίλιας, δέρματος και μπαχαρικών.

Στομα μαλακό και πιπεράτο με ευχάριστη επίγευση.

Συνοδεύει πίτσα buffalo prosciutto, μπιφτέκι, μοσχαρισια φιλετάκια

ποτήρι  
4,50€

μπουκάλι  
18€

## ALLEGRO

Αυγουστιάτης

ΚΛΗΜΑ ΓΡΑΜΨΑ, Π.Γ.Ε. ΖΑΚΥΝΘΟΣ

Βαθύ κόκκινο χρώμα με μύβ αντάυγειες, αρώματα απο μαύρα φρούτα του δάσους και λουλούδια, Στόμα ευχάριστο με ήπιες τανίνες και ανάλαφρη επίγευση.

Συνοδεύει πλατώ τυριών, πίτσα calzone, ορεκτικά, κόκκινα κρέατα.

5€

20€

## ΧΕΙΛΙΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ

Syrah

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΑΡΑΔΗΜΟΥ, Π.Γ.Ε. ΠΛΑΓΙΩΝ ΚΝΗΜΙΔΟΣ

Ζωντανό κόκκινο χρώμα με αρώματα βοτάνων, καπνού, πιπεριού και αποξηραμένου δαμάσκηνου. Στόμα στιβαρό με οξύτητα, τανίνες και επιγευση που διαρκει.

Συνοδεύει κρεατικά, αλλαντικά και τυριά.

5€

22€

## ΠΑΡΑΓΚΑ

Merlot, Syrah, Ξινόμαυρο

ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ, Π.Γ.Ε. ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ

Έντονο κόκκινο χρώμα με αρώματα απο βατόμουρο και νότες απο πράσινο πιπέρι. Στόμα με όγκο, οξύτητα, ήπιες τανίνες και επίγευση που διαρκεί.

Συνοδεύει ζυμαρικά, τυριά, αλλαντικά, κόκκινα κρέατα.

22€

## LAURA NERA

Μαυροδάφνη

ΑΧΑΙΩΝ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ, Π.Γ.Ε. ΠΛΑΓΙΕΣ ΑΙΓΙΑΛΕΙΑΣ

Μαυροκόκκινο χρώμα με πυκνά αρώματα απο βιολέτα, πετροκέρασο και μελάνι, νότες απο σταφίδα.

Στόμα φρουτώδες με μέτριας εντασης τανίνες και φρουτώδης επίγευση.

Συνοδεύει κρεατικά στη σχάρα, πιάτα με κόκκινες σάλτσες, αλλαντικά, ώριμα κίτρινα τυριά

24€

## ΧΕΛΩΝΑ

Syrah, Grenache rouge, Mourvedre

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΜΗΛΙΑΡΑΚΗ, Π.Γ.Ε. ΚΡΗΤΗ

Ζωντανό βυσσινή χρώμα με αρώματα μικρόρογων φρούτων του δάσους, μπαχαρικών, μαρμελάδας και νότες απο ξύλο.

Στόμα μέτριου όγκου με ελαφριά οξύτητα και επίγευση που διαρκεί.

Συνοδεύει πλατώ τυριών αλλαντικών, φιλέτο μοσχαρισιό, χοιρινό.

6€

26€

## MERLOT

ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΚΥΑΘΟΣ, Π.Γ.Ε. ΣΕΡΡΕΣ

Βαθύ κόκκινο χρώμα με αρώματα απο φρούτα του δάσους, μπαχαρικών, σοκολάτας και νότες απο ξύλο. Πλούσιο στο στόμα με μαλακές τανίνες και επίγευση που διαρκεί.

Συνοδεύει κρεατικά, πλατω τυριών αλλαντικών, παπαρδελες bon viveur, κοτόπουλο, μοσχάρι.

7€

28€

ποτήρι μπουκάλι  
28€

## ΑΠΛΑ

Cabernet sauvignon, Ξινόμαυρο  
ΟΕΝΟΠΟΙΕΙΟ Π.Γ.Ε. ΔΡΑΜΑ  
Σκούρο μπορντό χρώμα με αρώματα κόκκινων φρούτων του δάσους, μπαχαρικών και καπνού. Στόμα γεμάτο με ισορροπημένη γευση και επίγευση που διαρκεί. Συνοδεύει κόκκινα κρέατα, πιάτα με κόκκινες σάλτσες, πλατώ αλλαντικών και τυριών.

## ΡΑΨΑΝΗ

Ξινόμαυρο, κρασάτο, σταυρωτό  
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΝΤΟΥΓΚΚΟΥ, Π.Ο.Π. ΡΑΨΑΝΗ  
Πολύπλοκη μύτη με αρώματα κέδρου και καπνού γύρω από ένα πυρήνα κόκκινου φρούτου. Στο στόμα είναι κομψό με σφιχτές τανίνες και υψηλά επίπεδα φρεσκάδας. Συνοδεύει λιπαρά κόκκινα κρέατα, πιάτα με έντονες κόκκινες σάλτσες, αλλαντικά και παλαιωμένα τυριά.

30€

## ΝΑΟΥΣΑ

Ξινόμαυρο  
ΚΤΗΜΑ ΚΑΡΥΔΑ, Π.Ο.Π. ΝΑΟΥΣΣΑ  
Ανοιχτό ρουμπινί χρώμα, με αρώματα μπελτέ ντομάτας, κυδωνόπαστο, ελιά, ώριμα φρούτα του δάσους, καφέ, νότες ξύλου δρυός και καπνού. Τυπική Νάουσα, καλοδουλεμένη, με νόστιμες κι εξελίξιμες τανίνες και ωραίο όγκο στο στόμα.

32€

## REFOSCO

ΟΙΝΟΙ ΑΔΑΜ, Π.Γ.Ε. ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ  
Πορφυροκόκκινο χρώμα, αρώματα μικρόρογων φρούτων του δάσους, νότες μπαχαρικών, δέρματος και καπνού. Στόμα μετρίου όγκου με μεσαίας έντασης τανίνες και μακράς διάρκειας πικάντικη επίγευση. Συνοδεύει κρεατικά στη σχάρα, ποικιλία αλλαντικών και τυριών, πιάτα με κόκκινες σάλτσες.

32€

## ΗΔΥΣΜΑ ΔΡΥΟΣ

Syrah  
ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ, Π.Γ.Ε. ΔΡΑΜΑ  
Έχει πυκνό μαυροκόκκινο χρώμα με ιώδεις αποχρώσεις. Σύνθετη, όμορφα εξελιγμένη μύτη όπου κυριαρχούν τα αρώματα θαμάσκηνου, τρούφας και πιπεριού.

34€

## ROMEO & JULIET

Cabernet sauvignon, Αγιωργήτικο  
ΚΤΗΜΑ ΓΚΟΦΑ, Π.Γ.Ε. ΠΕΛΛΟΠΟΝΗΣΟΣ  
Βαθύ πορφυρό χρώμα με αρώματα μαύρων φρούτων του δάσους, καπνού, νότες απο μπαχαρικά, σοκολάτα και μαρμελαδας. Στόμα γεμάτο, πικάντικο με διακριτικές τανίνες και μέτρια οξύτητα. Συνοδεύει κρεατικά στά κάρβουνα, πικάντικες πίτσες, παλαιωμένα τυριά.

36€

## ΑΓΡΙΛΙΑ

Cabernet sauvignon, Merlot  
ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΔΕΡΕΣΚΟΥ, Π.Γ.Ε. ΤΡΙΦΥΛΙΑ  
Βαθυκόκκινο χρώμα με αρώματα απο κόκκινα φρούτα του δάσους, νότες απο ξύλο, καπνό και μπαχαρικά. Στόμα πλούσιο φρουτώδες με αισθητές τανίνες και μακρά επίγευση. Συνοδεύει αλλαντικά και παλαιωμένα τυριά, βουβαλίσιας μπριζόλες, πιάτα με κόκκινες σάλτσες.

42€

## ROSSIU DI MUNTE

Pinot noir  
ΚΑΤΩΓΙ ΑΒΕΡΩΦ, Π.Γ.Ε. ΜΕΤΣΟΒΟ  
Κόκκινο ρουμπινί χρώμα και σύνθετα αρώματα μεσαίας έντασης, από ώριμα φρούτα του δάσους, καπνό, κανέλα, μπαχάρι και πράσινο πιπέρι. Στόμα βελούδινο, με καλή ισορροπία στυφάδας κι οξύτητας, με επίγευση που διαρκεί. Συνοδεύει μοσχάρι στη σχάρα, αλλαντικά, τυριά, πιάτα με ελαφριές κόκκινες σάλτσες.

56€

## Sweet Wines

	ποτήρι	μπουκάλι
<b>VIN DOUX</b> Μοσχάτο Σάμου Ε.Α.Σ. ΣΑΜΟΥ, Π.Ο.Π. ΣΑΜΟΣ Χρυσάφι χρώμα με αρώματα λουλουδιών, φρέσκων φρούτων και μελιού. Στόμα μαλακό με φυσική γλύκα και καλή οξύτητα. Συνοδεύει αποξηραμένα και φρέσκα φρούτα, ελαφριά επιδόρπια και παγωτά. Πίνεται και ως aperitif.	4€	16€
<b>ΗΛΙΟΥ ΦΩΣ</b> Αυγουσιάτης ΚΛΗΜΑ ΓΡΑΜΨΑ, Π.Γ.Ε. ΖΑΚΥΝΘΟΣ Σκούρο κόκκινο χρώμα με μωβ ανταυγείες, έντονα αρώματα φρούτων του δασους, καραμελας και γαρύφαλλου. Συνοδεύει κίτρινα τυριά, αλλαντικά, κρέμες, γλυκά και σοκολάτα. Πίνεται και ως aperitif.	5€	25€
<b>VINSANTO 2007</b> Ασύρτικο, Αηδάνι ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΑΡΤΕΜΗ ΚΑΡΑΜΟΛΕΓΚΟΥ, Π.Ο.Π. ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ Πυκνό αρωματικά, με χαρακτηριστικές αποξηραμένων φρούτων, σοκολάτας καραμέλας, καφέ και ξηρών καρπών. Γλυκό στο στόμα, χωρίς να είναι λιγντικό λόγω της εκρηκτικής οξύτητας, πληθωρικό με εξαιρετική ισορροπία και μακρά, πολύπλοκη επίγευση.	8€	48€

## Sparkling Wines

<b>MUSCAT OF TYRNAVOS</b> Μοσχάτο Τυρνάβου ΚΤΗΜΑ ΜΙΓΑ, Π.Γ.Ε. ΤΥΡΝΑΒΟΣ Λευκοκιτρινο χρώμα με αρώματα απο αχλάδι, ροδάκινο, ανανά και νότες απο τριαντάφυλλο, μέτριο αφρισμό με καλή οξύτητα και επίγευση που διαρκεί. Συνοδεύει φρουτοσαλάτες, πλατύ τυριών, ηπια σιροπιαστα γλυκα, πίνεται παγωμένο.	6€	24€
<b>ΑΚΑΚΙΕΣ ΡΟΖΕ</b> Ξινόμαυρο ΚΤΗΜΑ ΚΥΡ-ΓΙΑΝΝΗ, Π.Ο.Π. ΑΜΥΝΤΑΙΟ Ελκυστικό κερασί χρώμα, έντονες ευωδιές από κόκκινα φρούτα όπως βύσσινο, φράουλα και βανίλια, εμπλουτίζονται από νότες, ώριμης ντομάτας και κόρας ψωμιού. Στόμα με όγκο και πολυπλοκότητα, δροσερή οξύτητα και ήπια γλύκα που το ισορροπεί.		28€
<b>EDENIA</b> Μαλαγουζιά ΚΤΗΜΑ ΘΕΟΠΕΤΡΑ, Π.Γ.Ε. ΜΕΤΕΩΡΑ Λαμπερό λεμονοπράσινο χρώμα, έντονα αρώματα εσπεριδοειδών όπως περγαμόντο και lime. Στο στόμα, εκφραστικό με κρεμώδεις φυσαλίδες, γεύση ξύσματος λεμονιού και brioche και επίγευση ξηρών καρπών.		36€
<b>MOËT IMPÉRIAL</b> Pinot noir, Pinot meunier, Chardonnay		110€