

wine

W I N E R E S T A U R A N T

menu

Summer 2017

Executive Chef: Vasilis Vasiliou

Ποικιλία ψωμιού & έξτρα παρθένο ελαιόλαδο

Selection of bread & virgin olive oil

1, 50 €

**Ο στόχος του φαγητού μας είναι πάντα η εξαιρετική ποιότητα.
Χρησιμοποιούμε φρέσκα και αγνά υλικά μαγειρεμένα με ελάχιστο λάδι,
λιπαρά ή υδατάνθρακες φροντίζοντας πάντα το κάθε πιάτο να είναι ελαφρύ
και γεμάτο από φυσικές γεύσεις.**

Excellent quality is our ultimate goal. We use fresh and healthy ingredients cooked with the least possible oil, fat and carbon hydrates. We always take care that each recipe is light and contains natural flavors.

Αγορανομικός Υπεύθυνος: Βασίλης Βασιλείου
Στις τιμές περιλαμβάνεται Φ.Π.Α. 24%, Δημοτικός Φόρος 0,5%
Health and Safety Officer: Vassilis Vasiliou
In our prices we include VAT. 24%, Municipal Tax 0, 5%

*** Κατεψυγμένο προϊόν / Frozen product**

Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει αν δεν λάβει το νόμιμο παραστατικό στοιχείο (απόδειξη - τιμολόγιο).
Consumer is not obliged to pay if the notice of payment has not been received (receipt – invoice).

Το κατάστημα διαθέτει κτύπο παραπόνων.
The store has complaint forms.

Ορεκτικά Starters

Oriental Treat

Μελιτζάνες γεμιστές με κεμπάπ, κρέμα από βολάκι Άνδρου με μαστίχα και σουμάκ, τάρταρ πράσινης ντομάτας και σάλτσα γιαουρτιού με ταντούρι.

Stuffed aubergines with kebab, sauce of local cream cheese from Andros with mastic and sumac, green tomato tartar and yoghurt with tandoori.

10,00 €

Sea Food Dolmas

Γεμιστά αμπελόφυλλα με σφυρίδα* και κους κους με μελάνι σουπιάς, ταραμοσαλάτα με αυγοτάραχο, μύρρη μαγιονέζα και τραγανά φύλλα ρυζιού.

Stuffed vine leaves with grouper* and inked couscous, bottarga foam, black mayonnaise and crispy rice leaves.

12,00 €

Loukoumas

Τυρί Μετσοβόνη σε τραγανή τεμπούρα, πουρές δυόσμου και μαγγκο τουρσί.

Smoked Metsovone cheese in crispy tempura, spearmint puree and pickled mango.

9,00 €

Deep Sea

Καρπάσιο μυλοκόπι με αχινό και λεμόνι τουρσί.

Croaker carpaccio, sea archin and pickled lemon.

13,00 €

Fat Duck

Γκανάζ φουά γκρα με μαστίχα και αχλάδι, φουα γκρά σάρας με μαρμελάδα κολοκύθι και αχλάδι.

Foie gras ganache scented with mastic, pear, grilled foie gras with courgette and pear jam.

16,00 €

“Saganaki”

Γαρίδες* σωτέ με φρέσκο κρεμμύδι αρωματισμένες με γλυκάνισο, πιπεριές γεμιστές με ντομάτα και μυρωδικά, σπόγγος από ελιές καλαμών και φέτα.

Sautéed shrimps* with spring onion flavored with anise, stuffed peppers with tomato and herbs, sponge cake of Kalamata olives and feta.

14,00 €

Twisted Pie

Στριφτή πίτα με κολοκύθι, φέτα και δυόσμο.

Traditional phyllo pastry with courgettes, feta cheese and spearmint.

10,00 €

Σαλάτες Salads

Mono's

Σαλάτα με κόκκινο τόνο*, καρπούζι, αβοκάντο, νεαρά φύλλα και βινεγκρέτ λεμόνι-wasabi.
Seared red tuna salad with watermelon, avocado, baby leaves and lemon-wasabi vinaigrette.

13,00 €

Sweet & Sour

Τρυφερά φύλλα ρόκας, σαλάτα φριζέ, ψημένα ροδάκινα, γλυκόξινες πέρλες κρεμμυδιού, ζεστό κατσικίσιο τυρί, κροκάν φουντουκιού και ντρέσινγκ με λεμόνι και μπέικον.

Roquette baby leaves, frisse salad, grilled peaches, sweet and sour shallots, hot goat cheese, hazelnuts and bacon vinaigrette.

11,00 €

Earthy

Σαλάτα με κινόα, φρέσκα φασολάκια, ντοματίνια, τρυφερά φύλλα ρόκας, πέστο βασιλικού και νιβατό Βερδικούσας
Salad with quinoa, french beans, cherry tomatoes, baby roquette, basil pesto and cream cheese from Verdikousa.

10,00 €

Balmy Village

Αγγούρι, αρμύρα, ζεστά ντοματίνια με πιπεριά φλωρίνης, παξιμάδια με χαρούπι, πρασινες ελιές, φέτα Βυτίνας και βινεγκρέτ ντομάτας.

Cucumber, greens, warm cherry tomatoes with red pepper, carob rusks, green olives, feta cheese from Vitina and tomato vinaigrette.

9,50 €

Ριζότα & Πιάστα

Risotto & Pasta

Ριζότο Βιαλόνε Νάνο με καρπούζι, κουκουνάρι και νιφάδες φέτας.
Risotto Vialone Nano with watermelon, pine seeds and feta cheese flakes.

13,00 €

Ριζότο Βιαλόνε Νάνο με γαρίδες*, κολοκυθοανθούς, δυόσμο και νιβατό.
Risotto Vialone Nano with shrimps*, courgette flowers, spearmint and traditional cream cheese.

15,00 €

Κριθαράκι με μύδια, κολοκύθι και γραβιέρα Ναξου.
Orzo pasta with mussels, courgettes and gruyere cheese from Naxos.

14,00 €

Στριφτάρια με Χιώτικο μανταρίνι, καλαμάρι*, και ξύσμα εσπεριδοειδών.
Handmade pasta flavoured with mandarin from Chios, calamari*, and citrus zest.

15,00 €

Ταλιατέλλες με ψητά λαχανικά και τυρί Μετσοβόνη.
Tagliatelle with grilled vegetables and Metsovone cheese.

15,00 €

Κυρίως Πιάτα

Main dishes

Fish

Μυλοκόπι με ρεβίθια φούρνου, αρμύρα, δεντρολίβανο και ντοματίνια καπνιστά.
Croaker fillet with baked chickpeas, greens, rosemary and smoked cherry tomatoes.

19,00 €

Σολομός σωτέ με καστανό ρύζι, φασολάκια και σάλτσα λεμονιού με κάππαρη και μαιντανό.
Sauteed salmon with brown rice, green beans and lemon sauce with capers and parsley.

15,00 €

Φιλέτο τσιπούρας με κρίταμο, πατάτες, καρότο, πράσινες ελιές και βελουτέ απο πετρόψαρα.
Sea bream fillet with crithmum, potatoes, carrot, green olives and rock fish broth.

21,00 €

Moussaka our way

**Μουσακάς με διάφραμα μοσχαριού, μελιτζάνα σε δύο υφές,
μπεσαμέλ με βολάκι Άνδρου και τσίπς πατάτας.**

Moussaka with inside skirt, aubergine in two ways,
sauce of local cream cheese from Andros and potato chips.

19,00 €

Κυρίως Πιάτα

Main dishes

From the grill

Αρνί* φιλέτο λαιμού κοντοσούβλι με κρεμμύδι και ταντούρι, πατάτες τηγανιτές με τη φλούδα τους μελιτζάνα ψητή και σάλτσα γιαούρτι ταντούρι.

Skewered lamb* neck fillet marinated with yoghurt and tandoori, onion,grilled aubergine and fried skinned potatoes.

16,00 €

Aberdeen Black Angus Rib eye, πατάτες τηγανιτές με τη φλούδα τους, πεπερονάτα και σάλτσα μουστάρδας με πετιμέζι.
Aberdeen Black Angus Rib eye, fried skinned potatoes,peperonata and mustard-grape molasses sauce.

25,00 €

Haute Cuisine

Σιγομαγειρεμένο μπούτι κοτόπουλου γεμιστό με γραβιέρα Κρήτης και αμπελόφυλλα, μαύρο ρύζι με δεντρολίβανο και σάλτσα αγουρίδας του κτήματος Λυραράκη με μασκαρπόνε.

Slowcooked chicken leg stuffed with graviera cheese from Crete, black rice scented with rosemary and verjuice from Lyrarakis estate and mascarpone cheese sauce.

14,00 €

Χοιρινό καρέ* γεμιστό με λουκάνικο τσορίθο και λιαστή ντομάτα, πουρέ καπνιστής γλυκοπατάτας και περλες κρεμμυδιου με βαλσάμικο.

Pork loin* stuffed with chorizo and sun dried tomato,mashed and smoked sweat potato, shallots with balsamic vinegar.

15,00 €

Γλυκά Desserts

Choco Sin

Κρεμέ πικρής σοκολάτας με τραγανή επικάλυψη, κραμπλ σοκολάτας, τραγανό μπισκότο, τζαντούγια και παγωτό τσουρέκι.
Creme of bitter chocolate coated with crispy chocolate, crumble and crunchy biscuit, gianduja and brioche ice cream.

10,00 €

Tropical Dream

Παρφέ λευκής σοκολάτας με μάνγκο πάνω σε καμμένη μαρέγκα, τουίλ μάνγκο, passion fruit και σορμπέ μάνγκο.
White chocolate parfait with mango on top of burnt meringue, mango touile, passion fruit and mango sorbet.

9,00 €

Fresh Breeze

Κρέμέ γιαούρτι αρωματισμένο με λεμόνι πάνω σε μπισκότο καρύδας, μαρέγκες με φράουλα, κρέμα βανίλιας, σάλτσα κόκκινων φρούτων και παγωτό ρικότα.

Yogurt creme scented with lemon on top of coconut biscuit, strawberry meringues, vanilla crème, red fruit sauce and ricotta ice cream.

8,50 €

Summertime Delight

Ζελέ πικρής σοκολάτας, κρέμα λεμονιού, τζελ δυόσμου και τραγανό μπισκότο με φυστίκια.
Bitter chocolate jelly, lemon cream, spearmint gel and crunchy peanut biscuit.

9,50 €

Rolled Baklava

Τραγανά φύλλα κρούστας με ξηρούς καρπούς, κρέμα με καραμέλα γάλακτος και παγωτό με σφένδαμο και καρύδι.
Crispy filo pastry with dried nuts, toffee cream and maple-walnut ice cream.

8,00 €

Ποικιλία από παγωτά ή σορμπέ.
Selection of ice cream or sorbet.

6,00 €

Γλυκά κρασιά – Ενισχυμένα – Αποστάγματα
Dessert – Fortified – Eau de vie

Μοσχάτο Ρίου Πατρών Παρπαρούση, Μοσχάτο

Muscat Rio of Patras Parparoussis, Muscat

6,50 €

Belverdere, Κτήμα Μερκούρη, Malvasia Aromatika

Belvedere, Mercouri, Malvasia Aromatika

7,50 €

Σάμος Ανθεμής Π.Ο.Π. Σάμος, Μοσχάτο Σάμου

Samos Anthemis, PDO Samos, Muscat Samos

5,00 €

Αππλιώτης, Κτήμα Σιγάλα Π.Γ.Ε. Σαντορίνη, Μανδηλαριά

Apiliotis, Domaine Sigalas PGI Santorini, Mandilaria

9,00 €

Vinsanto, Κτήμα Χατζηδάκη Π.Ο.Π. Σαντορίνη, Ασύρτικο, Αιδάνι

Vinsanto, Domaine Chatzidaki PDO Santorini, Assyrtiko, Aidani

8,50 €

LBV, Fonseca 2005, Port, Touriga National Touriga Roriz, Touriga Franca

9,00 €

Eau de vie Poire Williams, VRP Massenez

10,00 €

Sarpa Di Poli, Merlot Cabernet Sauvignon

9,00 €

Grappa di Barolo Sperss Gaja

11,00 €

Dark Cave, Τσιλιλή

Dark Cave, Tsililis

9,00 €

Brandy Torres 5 Solera selecta

6,00 €

Armagnac Napoleon Larresingle

10,00 €

more

WINE RESTAURANT