

Wine

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

menu

Winter 17-18

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

Memories

Λαχανοντολμάδες με σαλάχι*, μάραθο και μυρώνια, σάλτσα αυγοτάραχου αρωματισμένη με λεμονόχορτο.
Stuffed cabbage leaves with stingray*, fennel and chervil, bottarga sauce scented with lemongrass.

11,00 €

Deep Sea

Καρπάτσιο μυλοκόπι με αχινό και λεμόνι τουρσί.
Croaker carpaccio, sea archin and pickled lemon.

13,00 €

Countryside

Ποικιλία μανιταριών πάνω σε τραγανό λαβασιανό ψωμί με μασκαρόνε και nduja, κολοκύθα σωτέ, ρόκα και πρόβολα καπνιστή.
Variety of mushrooms on top of crispy bread with mascarpone and nduja, sauteed pumpkin, roquette and smoked provola.

9,00 €

Ceremonial

Χειροποίητο φύλλο στη σχάρα με μάραθο, σέσκουλα, μυρώνια, ξυνόχοιτρο τραχανά και βολάκι Ανδρου με μαστίχα και σουμάκ.
Grilled traditional phyllo pastry with fennel, chard, chervil, traditional crusted wheat from Crete and local cheese from Andros with mastic and sumac.

10,00 €

Nasty Bite

Ζεστό κασικίσιο τυρί πανω σε τραγανό ψωμι αρωματισμένο με γλυκίριζα, τζελ παντζαριού και σάλτσα περγαμόντο.
Warm chevre on top of crispy bread scented with liquorice, beetroot gel and bergamot sauce.

9,00 €

Protein Bar

Ταρτάρ μοσχαριού με βιολογικό πελτέ ντομάτας από την Σίφνο, πατάτες τηγανιτές, σούπα ντομάτας και αφρό παρμεζάνας.
Beef tartar with organic tomato paste from Sifnos, potato chips, tomato soup and parmesan foam.

13,00 €

Fat Duck

Φουά γκρά* σωτέ, καραμελωμένο στήθος πάπιας*, σάλτσα κυδώνι.
Sauteed foie gras*, caramelized duck*, quince sauce.

15,00 €

Σαλάτες Salads

Mono's

Τρυφερά φύλλα ρόκας,μανιτάρια του δάσους,σιγομαγειρεμένο στήθος μοσχαριού,
νιφάδες από γραβιέρα πενταετούς παλαίωσης από την Νάξο και βινεγκρέτ παλαιωμένου βαλσάμικου με μέλι.
Roquette, forest mushrooms, slow cooked brisket,
flakes of five aged gruyere from Naxos and aged balsamic - honey vinaigrette.

12,00 €

Winter 2017

Λάχανο, φριζέ, λόλλο ρόσο, σέλερι, ρόδι, παστράμι Δράμας,βινεγκρέτ από κόκκινα φρούτα.
Cabbage, escarole, lolo rosso, celery, pomegranate, pastrami from Drama, red fruit vinaigrette.

11,00 €

Balmy Village

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

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

9,50 €

Citrus

Φριζέ, λόλλο ρόσο, τρυφερά φύλλα σαλάτας, τσίκορι, πορτοκάλι, ηλιόσπορος,
κρουτόν,ζεστό κατσικίσιο τυρί,βινεγκρέτ πορτοκαλιού.

Escarole, lolo rosso, micro greens,chicory, orange,
sun flower seeds, crouton, warm goat cheese, orange vinaigrette.

10,00 €

Ριζότο & Πιάστα

Risotto & Pasta

Twisted "Mageiritsa"

Ριζότο Βιαλόνε Νάνο με συκωτάκια πουλιών, άνηθο, λεμόνι και μαρούλι.
Risotto Vialone Nano with chicken liver, dill, lemon and lettuce.

13,00 €

Like "Spanakorita"

Ριζότο Βιαλόνε Νάνο με σπανάκι, μάραθο, μυρώνια, φέτα και τραγανά φύλλα κρούστας.
Risotto Vialone Nano with spinach, fennel, chervil, feta cheese and crispy phyllo pastry.

14,00 €

Κριθαράκι με χταπόδι*, κύμινο, μαστίχα και γραβιέρα Ναξου.
Orzo pasta with octopus*, cumin, mastic and gruyere cheese from Naxos.

15,00 €

Παπαρδέλες με ουρά μοσχαριού μπραιζέ.
Papardelle with braised oxtail.

16,00 €

New Age "Carbonara"

Λιγκουίνι με καπνιστή πανσέτα, παστό κρόκο αυγού και στάχτη κρεμμυδιού.
Linguine with smoked pancetta, cured egg yolk and onion ash.

15,00 €

Φρεσίνε με γαρίδες*, σκόρδο, λεμόνι, φύκια σπαγγέτι και μπρόκολο.
Fresine with shrimps*, garlic, lemon, seaweed spaghetti and broccoli.

17,00 €

Κυρίως Πιάτα

Main dishes

Salmon

Σολομός σωτέ με σάλτσα σαγκουίνι-λουίζα, φακές beluga με πράσινο μήλο και σέλινο.
Sautéed salmon with blood orange-lemon beebush sauce, beluga lentils with green apple and celery.

15,00 €

Croaker

Μυλοκόπι ποσέ σε ζωμό από πετρόψαρα με σπανάκι, μυρωδικά, λεμόνι και ταπίοκα με μελάνι σουπιάς.
Poached croaker in rockfish broth with spinach, herbs, lemon and squid ink tapioca.

19,00 €

Pagrus

Φιλέτο φαγκρί σωτέ, ταμπουλέ από μαύρο ρύζι με μαιντανό, καρότο, λεμόνι τουρσί και τζελ μαιντανού.
Sautéed pagrus fillet, black rice tabule with parsley, carrot, pickled lemon and parsley gel.

21,00 €

Cheek

Μάγουλα μοσχαριού Aberdeen Black Angus σιγομαγειρεμένα για 72 ώρες με πουρέ πετροσέλινου, σπαράγγια και σάλτσα κόκκινου κρασιού.

Slow cooked Aberdeen Black Angus cheek with mashed parsley root, asparagus and red wine sauce.

17,00 €

Mid Rib

Μοσχαρίσιος σιδηρόδρομος στη σχάρα με πουρέ πατάτας αρωματισμένο με τρούφα και πράσσα μπραιζέ.
Grilled mid rib with mashed potatoes scented with truffle and braised leeks.

18,00 €

Κυρίως Πιάτα

Main dishes

Rib eye

Aberdeen Black Angus Rib eye, τραγανές πατάτες φούρνου με σκόρδο, πόρτο μπέλο σάφρας και σάλτσα μουστάρδας με τρούφα.

Aberdeen Black Angus Rib eye, baked skinned potatoes with garlic, portobelo mushroom and mustard-truffle sauce.

25,00 €

Pork

Χοιρινός λαιμός με χαρουπόμελο και μπίρα, πουρέ καπνιστής γλυκοπατάτας και φασολάκια mange tout.

Pork neck with carob honey and beer, smoked mashed sweet potato and mange tout.

15,00 €

Chicken

Σιγομαγειρεμένο μπούτι κοτόπουλου γεμιστό με τσένταρ και καλαμπόκι, ριζότο σαφράν, ποπκορν και σάλτσα τσένταρ.

Slow cooked chicken leg stuffed with cheddar and sweet corn, risotto scented with saffron, popcorn and cheddar sauce.

15,00 €

Lamb

Αρνί* φιλέτο λαιμού με ταντούρι, πατάτες τηγανιτές με τη φλούδα τους, λάχανο τουρσί και σάλτσα γιαούρτι ταντούρι.

Lamb* neck fillet marinated with yogurt and tandoori, fried skinned potatoes and pickled cabbage.

16,00 €

Oyster blade

Σιγομαγειρεμένο μοσχαρίσιο χτένι με πουρέ σελινόριζα, καρότα γλασέ και σάλτσα με κάρδαμο.

Slow cooked oyster blade with mashed celeriac, glazed carrots and cardamom sauce.

18,00 €

Γλυκά Desserts

Choco Sin

Fondant πικρής σοκολάτας, κρεμέ πικρής σοκολάτας, σάλτσα μύρτιλο, κραμπλ σοκολάτας, παγωτό με ρούμι και σταφίδες.
Fondant of bitter chocolate, creme of bitter chocolate, blueberry sauce, crumble and rum with raisins ice cream.

10,00 €

Smoothie apple

Παρφέ λευκής σοκολάτας με πράσινο μήλο πανω σε καμμένη μαρέγκα, τουίλ πράσινου μήλου και σορμπέ πράσινο μήλο.
White chocolate parfait with green apple on top of burnt meringue, green apple touile and green apple sorbet.

9,00 €

Hidden treasure

Τάρτα με εσπεριδοειδή, κρεμέ πάσιον φρουτ, μέντα και σορμπέ λεμόνι.
Citrus tart, passion fruit crème, mint and lemon sorbet.

8,50 €

Velvet

Μαλακό cake σοκολάτας με φυστικοβούτυρο, σάλτσα αλμυρής καραμέλας και παγωτό καραμέλα.
Soft chocolate cake with peanut butter, salted caramel sauce and caramel ice cream.

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 €

meho

WINE RESTAURANT