

**Wine**

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



# *menu*

*Winter 18-19*

*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

**Λαχανοτολμάδες με καβουρμά, αυγολέμονο με ντομάτα.**

Stuffed cabbage leaves with preserved beef, egg-lemon sauce with tomato.

8,50 €

**Ανοιχτή πίτα, σπετσοφαί, γραβιέρα Σύρου.**

Open pie, sausage in tomato sauce, gruyere from Syros.

12,00 €

**Τυρόπιτα με φέτα και γραβιέρα Σύρου,σάλτσα με σύκα και βαλσάμικο.**

Cheese pie with feta and gruyere from Syros,fig and balsamico sauce.

10,00 €

**Κροκέτες με τραχανά,μανιτάρια,τυρί taleggio.**

Arancini with frumenty,mushrooms,taleggio cheese.

9,00 €

**Ταρτάρ μοσχαριού αλα μπολονέζ.**

Beef tartare a la bolognese.

13,00 €

**Σεβίτσε μυλοκόπι, γαρίδες, όστρακα, βινεγκρέτ με αχινό και σαλάτα wakame.**

Croaker ceviche, shrimps, seashells, sea archin vinaigrette and wakame salad.

14,00 €

**Ταρτάρ τόνου\*, αγγούρι, μήλο, yuzu, φασκόμυλο.**

Tuna\* tartare, cucumber, green apple, yuzu, sage.

13,00 €

**Λουκουμάδες με μπακαλιάρo\*, αγιολί με σαφράν, παντζάρι.**

Doughnut with cod\*, saffron aioli, beetroot.

9,00 €

# Σαλάτες Salads

**Ρόκα, μανιτάρια του δάσους, σιγομαγειρεμένο στήθος μοσχαριού, γραβιέρα Σύρου, βινεγκρετ παλαιωμένου βαλσάμικου με μέλι.**

Rocket, forest mushrooms, slowcooked brisket, gruyere from Syros, aged balsamic vinegar and honey vinaigrette.

12,00 €

**Ραντίτσιο, κολοκύθι, βερίκοκο, ζεστό κατσικίσιο τυρί, ηλιόσπορος.**

Radicchio, zucchini, apricot, warm goat cheese, sunflower seeds.

10,00 €

**Αγγούρι, σταμναγκάθι, ζεστά ντοματίνια, πιπεριά φλωρίνης, παξιμάδια με χαρούπι, ελιές Καλάμών, φέτα Λέσβου και βινεγκρέτ ντομάτας.**

Cucumber, greens, cherry tomatoes, red pepper, carob rusks, black olives, feta cheese from Lesvos and tomato vinaigrette.

9,50 €

# Ριζότα & Πιάστα

## Risotto & Pasta

**Ριζότο Βιαλόνε Νάνο με sobrasada και αχλάδι.**  
Risotto Vialone Nano with sobrasada and pear.

14,00 €

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

13,00 €

**Παπαρδέλες με ουρά μόσχου.**  
Papardelle with braised ox tail.

16,00 €

**Λινγκουίνι με καπνιστό χέλι, αγγινάρες και τσαλαφούτι.**  
Linguine with smoked eel, artichokes and sour cream cheese.

17,00 €

**Κορδελάκια μεμανιτάρια και καρίκι Τήνου.**  
Casarecce with mushrooms and aged local cheese from Tinos.

15,00 €

**Στρίγκολι με γαρίδες\* τουρσί, σκόρδο και λεμόνι.**  
Stringoli with pickled shrimps\*, garlic and lemon.

16,00 €

# Κυρίως Πιάτα

## Main dishes

**Τόνος\* με γλάσο περγαμόντο, φυστίκι αιγίνης, ριζότο κουνουπιδιού, καλαμπόκι.**  
Tuna\* glazed with bergamot, pistachio, cauliflower risotto, baby corn.

24,00 €

**Μυλοκόπι, κολοκύθι, λαχανάκια Βρυξελλών, λεμόνι κονφί, ζωμός dashi.**  
Croaker, zucchini, brussel sprouts, lemon confit, dashi broth.

19,00 €

**Ψαρόσουπα.**

**(Ρωτήστε μας για την διαθεσιμότητα και την τιμή)**

Fish soup

(Please ask us for the availability and the price)

16,00-28,00 €

**Αρνί φρικασέ με σταμναγκάθι, σπανάκι και σελινόριζα.**  
Slowcooked lamb with greens, spinach, celeriac and egg-lemon sauce.

16,00 €

**Μάγουλα μοσχαριού με πουρέ καπνιστής μελιτζάνας, σάλτσα ντομάτας, κρεμμύδι.**  
Beef cheek with smoked mashed aubergine, tomato sauce, onion.

17,00 €

**Κόκκορας γεμιστός με βασιλικό και γραβιέρα Λεψών, νιόκι πατάτας και σάλτσα παστιτσάδας.**  
Stuffed rooster with basil and gruyere, potato gnocchi and spiced tomato sauce.

16,00 €



# Κυρίως Πιάτα

## Main dishes

### BBQ

Σπαλομπριζόλα x.o. (300gr)  
Rib eye (300gr)

26,00 €

Στήθος μοσχαριού καπνιστό (300gr)  
Smoked brisket (300gr)

19,00 €

Χτένι με κόκκινο chimichurri (300gr)  
Flat steak with red chimichurri (300gr)

22,00 €

Κόκκορας ελευθέρας βοσκής. (600gr)  
Free range rooster (600gr)

18,00 €

Χοιρινή μπριζόλα με bbq sauce (600gr)  
Pork steak with bbq sauce (600gr)

18,00 €

### Side dishes

Πρασινη σαλάτα.  
Green salad.

3,00 €

Ψητά λαχανικά.  
Grilled vegetables.

5,00 €

Πουρέ πατάτας με τρούφα.  
Truffled mashed potato.

5,50 €

Πατάτες τηγανιτές.  
Fried skined potatoes.

4,00 €

# Γλυκά Desserts

**Κέικ σοκολάτας, γκανάζ και ναμελάκα σοκολάτας με τόνγκα, τραγανή επικάλυψη σοκολάτας με φουντούκι, παγωτό βανίλια.**

Chocolate cake, chocolate ganache and namelaka scented with tonka bean, crispy chocolate cover with hazelnuts, vanilla ice cream

10,00 €

**Παρφέ λευκής σοκολάτας με κόκκινα φρούτα και φουντούκι, καμμένη μαρέγκα, σορμπέ βατόμουρο.**

White chocolate parfait with red fruits and hazelnut, burnt meringue, raspberry sorbet.

9,00 €

**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 €

**Καραμελωμένα φύλλα σφολιάτας, κρέμα με περγαμόντο και κανέλα, παγωτό κανέλας.**

Caramelized puff pastry, bergamot and cinamon cream, cinamon ice cream.

9,50 €

**Τάρτα με κρέμα passion fruit-wasabi, κράμπλ ταχίνι, σορμπέ passion fruit, αφρός Martini.**

Passion fruit-wasabi tart, sesame paste crumble, passion fruit sorbet, Martini foam.

9,00 €

**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

7,00 €

**Belvedere, Κτήμα Μερκούρη, Malvasia Aromatika Belvedere, Mercouri, Malvasia Aromatika**

7,50 €

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

Samos Anthemis, PDO Samos, Muscat Samos

6,50 €

**Αηλιώτης, 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

9,00 €

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

9,00 €

**Eau de vie Poire Williams, VRP Massenez**

11,00 €

**Sarpa Di Poli, Merlot Cabernet Sauvignon**

10,00 €

**Grappa di Barolo Sperss Gaja**

11,00 €

**Dark Cave, Τσιλιλή Dark Cave, Tsililis**

9,00 €

**Brandy Torres 5 Solera selecta**

8,00 €

**Armagnac Napoleon Larresingle**

11,00 €

*more*

WINE RESTAURANT