

Wine List

drinks & more



Restaurant
Georgalas



— ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ - ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ —
SPARKLING WINES - CHAMPAGNES

Asti Martini 200ml	11.00€
Prosecco Gancia 200ml	11.00€
Asti Martini 750ml	26.00€
Prosecco Gancia 750ml	26.00€
Brachetto D' Acqui 750ml	26.00€
Moët & Chandon, Brut Imperial 750ml	105.00€
Moët & Chandon, Ice Imperial 750ml	125.00€

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ | WHITE WINES

750ml 150ml

Μοσχοφίλερο, Τσάνταλη (ΠΓΕ)

Δροσερός ήπιος λευκός οίνος. Συνοδεύει οστρακοειδή, θαλασσινά, ψαριά, κοτόπουλο και ζυμαρικά.

Moschofilero, Tsantali (PGI)

Cool mild white wine. Accompanies shellfish, seafood, fish, chicken and pasta.

17.00€

Μαλαγουζιά Κωνσταντάρα, Βιο, Οινοποιείο Κωνσταντάρα (ΠΓΕ)

Βιολογική μαλαγουζιά με πλούσια αρώματα και πικάντικη επίγευση. Συνοδεύει ιδανικά σαλάτες, ριζότο, ζυμαρικά, θαλασσινά, ψητά ψάρια, ασιατική κουζίνα, κοτόπουλο και χοιρινό με άσπρες σάλτσες αλλά και παραδοσιακούς ελληνικούς μεζέδες. Ιδανικό ως aperitif με τυριά και φρούτα.

Malagouzia Konstantara, Bio, Konstantara Wines (PGI)

Organic malagouzia with rich aromas and spicy aftertaste. It ideally accompanies salads, risotto, pasta, seafood, grilled fishes, Asian cuisine, chicken and pork with white sauces and traditional Greek appetizers. Ideal as an aperitif accompanying cheese and fruits.

24.00€ 4.50€

Μαλαγουζιά, Κτήμα Άλφα (ΠΓΕ)

Ήπιος λευκός ξηρός οίνος. Συνοδεύει αφρόψαρα τηγανητά, θαλασσινούς μεζέδες, ψάρια στη σχάρα και ζυμαρικά.

Malagouzia, Estate Alpha (PGI)

Mild white dry wine. Accompanies fried foam fish, seafood delicacies, grilled fish and pasta.

27.00€

Μαλαγουζιά, Κτήμα Γεροβασιλίου (ΠΓΕ)

Λευκός ξηρός οίνος. Ποικιλίες Ασύρτικο και Μαλαγουζιά. Δροσερό κρασί με αρώματα φρούτων και λουλουδιών. Συνοδεύει θαλασσινά, πουλερικά και ζυμαρικά.

Malagouzia, Domaine Gerovasiliou (PGI)

White dry wine. Assyrtiko and Malagouzia varieties. Cool wine with fruit and flower aromas. Accompanies seafood, poultry and pasta.

36.00€

750ml 150ml

Κτήμα Βιβλία Χώρα (ΠΓΕ)

29.00€

Όινος λευκός ξηρός, από Sauvignon Blanc και Ασύρτικο, με απαλό πρασινοκίτρινο χρώμα και έντονη διαύγεια. Πλούσια γεύση με νότες εσπεριδοειδών, συνοδεύει ψάρια, ποικιλίες θαλασσινών, πράσινες σαλάτες, ψητά λαχανικά και ποικιλίες λευκών τυριών.

Domaine Vivlia Chora (PGI)

Dry white wine, from Sauvignon Blanc and Assyrtiko varieties, with light green-yellow color and intense clarity. Rich taste with citrus notes, accompanies fish, seafood, green salads, grilled vegetables and white cheeses.

Κανένας, Τσάνταλη (ΠΓΕ)

25.00€ 4.50€

Λευκός ξηρός οίνος από Μοσχάτο Αλεξανδρείας και Chardonnay. Συνδυάζεται με οστρακοειδή, θαλασσινά, ψάρια στη σχάρα και λευκά κρέατα.

Kanenas, Tsantali (PGI)

White dry wine from Moschato of Alexandria and Chardonnay. Combined with shellfish, seafood, grilled fishes and white meats.

Αμέθυστος, Κτήμα Κ. Λαζαρίδη (ΠΓΕ)

25.00€

Όινος λευκός, από τις ποικιλίες Sauvignon Blanc, Semilion και Ασύρτικο, με κρυστάλλινο λαμπερό χρώμα και φρουτώδη επίγευση. Αρμονία γεύσεων, συνοδεύει οστρακοειδή, θαλασσινά, και ψάρια στη σχάρα.

Amethystos, Domaine K. Lazaridi (PGI)

White wine, From Sauvignon Blanc, Semilion and Assyrtiko varieties, with crystal bright color and fruity aftertaste. Harmony of flavors, fits with shellfish, seafood and grilled fish.

Chateau Julia, Κτήμα Κ. Λαζαρίδη (ΠΓΕ)

26.00€

Ένα 100% λευκό Chardonnay που δεν έχει έρθει σε επαφή με βαρέλι. Δροσερό με φρουτώδη αρώματα, ιδανικό με όστρακα, λευκά κρέατα, ψάρια και σάλτσες κρασιού.

Chateau Julia, Domaine K. Lazaridi (PGI)

White wine, 100% Chardonnay that has not come in contact with a barrel. Cool wine with fruity flavors, ideal with shellfish, white meats, fish and wine sauces.

Chateau Julia, Ασύρτικο Λευκό, Κτήμα Κ. Λαζαρίδη (ΠΓΕ)

26.00€

Ασύρτικο 100%, κρασί με αιγαιοπελαγίτικη προσωπικότητα. Ταιριάζει εξαιρετικά με μύδια αχνιστά, ριζότο με θαλασσινά και πλατώ θαλασσινών.

Chateau Julia, Assyrtiko White, Domaine K. Lazaridi (PGI)

Assyrtiko 100%, a wine with Aegean personality. It fits perfectly with steamed mussels, seafood risotto and seafood dish.

750ml 150ml

Sauvignon Blanc, Κτήμα Άλφα (ΠΓΕ)

Οίνος λευκός ξηρός, Sauvignon Blanc, με εκλεκτό άρωμα και οξύτητα. Συνδυάζεται αρμονικά με οστρακοειδή, θαλασσινά, λευκά κρέατα και ζυμαρικά.

Sauvignon Blanc, Alpha Estate (PGI)

Dry white wine, Sauvignon Blanc, with fine aroma and acidity. Combined harmoniously with shellfish, seafood, white meats and pasta.

32.00€

Κτήμα Γεροβασιλείου (ΠΓΕ)

Ήπιος λευκός ξηρός οίνος, συνδυάζει τις ποικιλίες Ασύρτικο και Μαλαγουζιά, με άφθονα φρέσκα αρώματα και εκρηκτική οξύτητα. Αρμονία γεύσεων με θαλασσινά, λευκά κρέατα και ζυμαρικά.

Domaine Gerovassiliou (PGI)

Mild white dry wine, combines the varieties Assyrtiko and Malagouzia, with plenty of fresh aromas and intense acidity. Harmony of flavors with seafood, white meats and pasta.

29.00€

Σαντορίνη Νυχτέρι, Santo Wines (ΠΓΕ)

Λευκός ξηρός οίνος με ωρίμαση σε βαρέλι. Ποικιλίες Ασύρτικο, Αθήρι & Αηδάνι. Αρμονία γεύσεων, ταιριάζει ιδανικά με θαλασσινά, λευκά κρέατα και ζυμαρικά.

Santorini Nykteri, Santo Wines (PGI)

White dry wine, growing up in barrel. Assyrtiko, Athiri & Aidani varieties. Harmony of flavors, fits ideally with seafood, white meats and pasta.

42.00€

Chardonnay, Κτήμα Αλφα (ΠΓΕ)

Κρυστάλλινο και λαμπερό υποκίτρινο χρώμα με ελαφρά πρασινωπές ανταύγειες. Συνδυάζεται αρμονικά με λευκά κρέατα ψητά ή με πλούσιες κρεμώδεις σάλτσες συνοδεία λαχανικών, ψητά ψάρια ή μαγειρεμένα σε λευκές σάλτσες καθώς και με καπνιστά ψάρια

Chardonnay, Estate Alpha (PGI)

Crystal bright pale yellow colour with light green reflection. It is combined harmoniously with grilled white meats or cooked with rich creamy sauces accompanied by vegetables, grilled fish or cooked in white sauce, as well as with smoked fish

38.00€

Sole, Βιδιανό, Κτήμα Βιβλία Χώρα (ΠΓΕ)

Το πρώτο κρασί που παράγεται εκτός Κρήτης από την ποικιλία Βιδιανό με μικρή συμμετοχή Ασύρτικου. Έχει λαμπερό πρασινοκίτρινο χρώμα. Συνοδεύει ψάρια, πουλερικά και ποικιλίες κίτρινων τυριών.

Sole, Vidiano, Domaine Vivlia Chora (PGI)

Sole wine is the first wine which is produced outside of Cretan island, although it comes from the Cretan variety Vidiano, with a small percentage of Assyrtiko. It has bright green-yellow color. Accompanies fish, poultry and varieties of yellow cheese.

41.00€

Κορμίλιτσα, Τσάνταλη (ΠΓΕ)

43.00€

Παράγεται από επιλογή των καλύτερων σταφυλιών από τις ποικιλίες Chardonnay και Ασύρτικο, στους αμπελώνες της Ρωσικής Μονής του Αγίου Παντελεήμονα στο Άγιο όρος. Η καλλιέργεια των σταφυλιών είναι πιστοποιημένα βιολογική και η σειρά «Κορμίλιτσα» φέρει τα διακριτικά του Κρεμλίνου, καθώς έχει την πιστοποίηση ότι είναι επίσημος προμηθευτής του. Ιδανικός γευστικός συνδυασμός με μεγάλα ψάρια στη σχάρα

Kormilitsa, Tsantali (PGI)

Produced from a selection of the best grapes from the Chardonnay and Assyrtiko varieties, in the vineyards of the Russian Monastery «Agios Panteleimon» on Mount Athos. The cultivation of grapes is certified organic and the “Kormilitsa” series bears the insignia of the Kremlin, as it has the certification of its official supplier. Ideal tasty combination with large grilled fish

Γυμνή Βασίλισσα, Κτήμα Πιερία, Ερατεινή (ΠΓΕ)

44.00€

Ηπιος λευκός ξηρός οίνος, ποικιλίες Ασύρτικο και Chardonnay, με αρώματα εξωτικών φρούτων, εσπεριδοειδών, ξηρών καρπών και βανίλιας. Συνοδεύει ψάρια σχάρας, παλαιωμένα τυριά και σολομό.

Naked Queen, Ktima Pieria, Eratini (PGI)

Mild white dry wine, Assyrtiko and Chardonnay varieties, with fine aromas of exotic fruits, citrus fruits, nuts and vanilla. Accompanies grilled fish, aged cheeses and salmon.

Akrathos Bio, Ασύρτικο, Newlands Winery (ΠΓΕ), Χαλκιδική

33.00€

Λευκό βιολογικό κρασί με λαμπερό λεμονοπράσινο χρώμα. Σερβίρεται με ψάρια, θαλασσινά, οστρακοειδή και ζυμαρικά με λευκές σάλτσες.

Akrathos Bio, Assyrtiko, Newlands Winery (PGI), Chalkidiki

White organic wine with bright lemon-green color. Served with fish, seafood, shellfish and pasta with white sauces.

Terre de Zeus, Bio - Vegan, Μαλαγουζιά,**Οινοποιείο Navitas (ΠΓΕ)**

32.00€

Βιολογικό, vegan λευκό ξηρό κρασί, με έντονο άρωμα, φρουτώδεις νότες, ποικιλία Μαλαγουζιά.

Συνδυάζεται αρμονικά με ψάρια όπως το λαβράκι και η τσιπούρα, με θαλασσινά, πουλερικά και ζυμαρικά, και γενικά με πιάτα που περιέχουν φρέσκα μυρωδικά.

Terre de Zeus, Bio - Vegan, Malagouzia, Navitas Winery (PGI)

Organic, vegan white dry wine, intensely aromatic with fruity notes, variety Mlagouzia. Combines harmoniously with fish sush as sea bass and sea bream, with seafood, poultry and pasta, and generally with dishes containing fresh herbs.

ΓΑΛΛΙΚΟΣ ΑΜΠΕΛΩΝΑΣ FRENCH VINEYARD

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ | WHITE WINES

	750ml	150ml
Sancerre Blanc AOC, Domaine Jean Paul Balland	64.00€	
<i>Ένα Sauvignon Blanc από την περιοχή της Λουάρ, με λαμπερό λεμονί χρώμα. Ταιριάζει με όλα τα θαλασσινά, παχιά ψάρια, ριζότο, πουλερικά και κατσίκισια τυριά.</i>		
Sancerre Blanc AOC, Domaine Jean Paul Balland		
<i>A Sauvignon Blanc from the vineyards of Loire, with a bright lemon color. It fits perfectly with all seafood, fatty fish, risotto, poultry and goat cheeses.</i>		
Terres d' Etoiles Riesling AOC, Domaine Christophe Mittnacht	56.00€	
<i>Ένα Riesling κρασί από την περιοχή της Αλσατίας, με απαλό λεμονί χρώμα. Συνδυάζεται με ψητά ψάρια, θαλασσινά, καπνιστό σολομό και λευκά τυριά.</i>		
Terres d' Etoiles Riesling AOC, Domaine Christophe Mittnacht		
<i>A Riesling wine from the vineyards of Alsace, with a light lemon color. Combined with grilled fish, seafood, smoked salmon and white cheeses.</i>		
Chamblis Champs Royaux AOC, William Fevre	61.00€	
<i>Ένα από τα καλύτερα βασικά Chamblis, προέρχεται από αμπελοτόπια της Βουργουνδίας που ανήκουν στον William Fèvre. Ταιριάζει γευστικά με караβίδες, αστακούς και γαρίδες, ψάρια, λευκά κρέατα και ώριμα τυριά με κρούστα.</i>		
Chamblis Champs Royaux AOC, William Fevre		
<i>One of the best basic Chamblis, comes from small vineyards of Burgundy, belonging to William Fèvre. Matches delicious with crayfish, lobsters, shrimps, fish, white meats and mature cheeses with crust.</i>		

POZE ΚΡΑΣΙΑ | ROSE WINES

750ml 150ml

Ροζέ Κωνσταντάρα Βιο, Οινοποιείο Κωνσταντάρα (ΠΓΕ)

24.00€ 4.50€

Οίνος ροζέ ξηρός, βιολογικός, ποικιλία Cabernet Sauvignon. Συνοδεύει ιδανικά ζυμαρικά με θαλασσινά, αστακομακαρονάδες, γαρίδες σαγανάκι, λιπαρά ψάρια, πιάτα αλλαντικών και τυριών.

Konstantara Rose Bio, Konstantara Wines (PGI)

Organic rose dry wine, Cabernet Sauvignon variety. It ideally accompanies pasta with seafood, lobster with spaghetti, shrimps with tomato sauce, fatty fishes, various cold cuts and cheese.

Κτήμα Βιβλία Χώρα (ΠΓΕ)

29.00€

Ροζέ ξηρό κρασί από τη γαλλική ποικιλία Syrah. Ταυριάζει με εξωτικά και έθνικ πιάτα, ζυμαρικά και ριζότο.

Vivlia Chora Estate (PGI)

Rose dry wine from the French variety Syrah. It fits with exotic or ethnic dishes, pasta and risotto.

Κανένας Τσάνταλη (ΠΓΕ)

25.00€ 4.50€

Ροζέ ξηρός οίνος από Μαυρούδι και Syrah, με έντονο τριανταφυλλί χρώμα και νότες από φράουλα, ροδοπέταλα και μαύρο πιπέρι. Αναδεικνύεται δίπλα σε ψητά μπαρμπούνια, τηγανητές γαρίδες, ριζότο και ζυμαρικά.

Kanenas Tsantali (PGI)

Rose dry wine from Mavroudi and Syrah, with intense rose color and strawberry notes, rose petals and black pepper. It stands out next to grilled red mullets, fried shrimps, risotto and pasta.

Ξινόμαυρο, Κτήμα Γεροβασιλείου (ΠΓΕ)

35.00€

Ροζέ ξηρό κρασί από την ελληνική ποικιλία Ξινόμαυρο. Συνδυάζεται γευστικά με αστακομακαρονάδα, γαρίδες σαγανάκι με τομάτα, ζυμαρικά με κιμά, λαδερά καθώς και με καλοκαιρινές μεσογειακές και εξωτικές γεύσεις.

Xinomavro, DomaineGerovassiliou (PGI)

Rose dry wine from the Greek variety Xinomavro. Combines deliciously with lobster spaghetti, shrimp "saganaki" in tomato sauce, pasta bolognese, oily cooked dishes, as well as with Exotic or Mediterranean Summer tastes.

Κτήμα Αλφα (ΠΓΕ)

32.00€

Ξινόμαυρο 100% με έντονο ροζέ χρώμα. Συνοδεύει όστρακα, ριζότο και ζυμαρικά με θαλασσινά, πλατώ θαλασσινών, σαλάτες και τυριά.

Alpha Estate (PGI)

Xinomavro 100% with intense pink color. Accompanies shellfish, risotto and seafood with pasta, seafood platter, salads and cheeses.

Μονής Χιλανδαρίου,**Σέρβικο Μοναστήρι του Αγίου Όρους**

34.00€

Ένα Merlot από τους αμπελώνες της Ιεράς Μονής Χιλανδαρίου. Έχει ελκυστικό ροζ σομόν χρώμα με κερασί ανταύγειες. Συνοδεύει ιδανικά θαλασσινά, ζυμαρικά, γαρίδες, ασιατική και μεσογειακή κουζίνα, φρέσκιες καλοκαιρινές σαλάτες, φρούτα και πλατώ με μαλακά τυριά.

**Holy Monastery of Chiliandari,
Serbian Monastery, Mount Athos**

A Merlot from the vineyards of the Holy Monastery of Chiliandari. It has an attractive pink salmon color with cherry highlights. Ideally accompanies seafood, pasta, shrimps, Asian and Mediterranean cuisine, fresh summer salads, fruits and soft cheese.

**Mountcloud, Bio - Vegan, Grenache Rouge,
Οινοποιείο Navitas (ΠΓΕ)**

33.00€

Με λαμπερό απαλό σομόν χρώμα και κομψά φρουτώδη αρώματα. Συνοδεύει γευστικά ασιατικά πιάτα, λευκά κρέατα, στρείδια και πλατώ τυριών.

**Mountcloud, Bio - Vegan, Grenache Rouge,
Navitas Winery (PGI)**

With bright pale salmon color and elegant fruity aromas. Accompanies delicious Asian dishes, white meats, oysters and cheese plates.

KOKKINA KΡΑΣΙΑ | RED WINES

750ml 150ml

Merlot Κωνσταντάρα Bio,

Οινοποιείο Κωνσταντάρα, (ΠΓΕ), Χαλκιδική

Οίνος ερυθρός ξηρός, βιολογικός. Ενα εξαιρετικό Merlot με βαθύ πορφυρό χρώμα και αρώματα μαύρων φρούτων, κατάλληλο για κάθε πιάτο που έχει έντονο το στοιχείο της φρέσκιας ντομάτας.

Merlot Konstantara Bio Wine,

Konstantara Wines,(PGI), Chalkidiki

Organic dry red wine. An excellent Merlot with deep purple color and black fruity flavors, matches with any dish including fresh tomato.

25.00€ 4.50€

Syrah, Κτήμα Άλφα (ΠΓΕ)

Syrah 100%, εξαιρετικός οίνος παλαίωσης. Συνδυάζεται αρμονικά με ζουμερά κόκκινα κρέατα,μανιτάρια σχάρας, αρνί στο φούρνο, κυνήγι και μαλακά τυριά.

Syrah, Alpha Estate (PGI)

Syrah 100%, excellent aged wine. It is combined perfectly with juicy red meats, grilled mushrooms, baked lamb, hunting meat and soft cheeses.

27.00€

Syrah, Κτήμα Γεροβασιλείου (ΠΓΕ)

Ένα κρασί με πυκνό μαυροκόκκινο χρώμα. Συνιστάται η μετάγγισή του σε γυάλινη καράφα 30 λεπτά πριν την κατανάλωσή του. Συνοδεύει κυνήγι, αρνί με λαχανικά, φιλέτα κόκκινων κρεατικών και σκληρά τυριά.

Syrah, DomaineGerovasiliou(PGI)

A wine with black-red color. It's recommended to transfer it, in a glass carafe, 30 minutes before drinking. Accompanies hunting meat, lamb with vegetables, red meat fillets and hard cheese

36.00€

Άβατον Αγιορείτικο, Τσάνταλη (ΠΓΕ)

Ερυθρός ξηρός οίνος, από τους αμπελώνες του Αγίου Όρους, ποικιλίες Ξινόμαυρο, Grenache και Λημιό. Συνοδεύει κρέατα με πλούσιες κόκκινες σάλτσες.

Avaton Agioritiko, Tsantali (PGI)

Red dry wine, from the vineyards of Mount Athos, varieties Xinomavro, Grenache and Limnio. Accompanies meats with rich red sauces.

28.00€

Κτήμα Βιβλία Χώρα (ΠΓΕ)

Οίνος ερυθρός ξηρός, από τις ποικιλίες Cabernet Sauvignon, Merlot και Αγιωργίτικο, με άρωμα ώριμων κόκκινων φρούτων με έντονη γεύση. Ταίριαζει εξαιρετικά με κόκκινα κρέατα, μπάρμπεκιου ή ψητά φούρνου, ρολό χοιρινό, λουκάνικα, αλλαντικά και μαλακά τυριά.

Vivlia Chora Estate (PGI)

Dry red wine, from the varieties Cabernet Sauvignon, Merlot and Agiorgitiko, with aroma of ripe red fruits with intense flavor. Fits perfectly with, barbecue or baked in the oven red meats, pork roll, sausages, cold cuts and soft cheese.

32.00€

Κτήμα Γεροβασιλείου (ΠΓΕ)

33.00€

Όινος ερυθρός ξηρός, ένα μίγμα από Merlot, Syrah και Λημνιό. Βαθυπόρφυρο χρώμα και σύνθετο μπουκέτο μπαχαρικών και ώριμων μαύρων φρούτων. Συνοδεύει χοιρινό, ψητά κόκκινα κρέατα, διάφορα πουλερικά στο φούρνο, κυνήγι με κόκκινες σάλτσες, ώριμα τυριά.

Domaine Gerovassiliou (PGI)

Dry red wine, a mixture of Merlot, Syrah and Limnio. Bright ruby red color with a complex bouquet of spices and ripe dark fruits. Accompanies pork, grilled red meats, roasted poultry dishes, and hunting meat accompanied by red sauces, mature cheeses.

Άβατον, Κτήμα Γεροβασιλείου (ΠΓΕ)

46.00€

Παράγεται από τις ελληνικές γηγενείς ποικιλίες Λημνιό, Μαυρούδι και Μαυροτράγανο. Παλαιώνει σε δρύινα γαλλικά βαρέλια. Διαθέτει λαμπερό βαθυπόρφυρο χρώμα, νότες μπαχαρικών με ώριμα μαύρα φρούτα, σταφίδες, καφέ και κακάο. Συνδυάζεται γευστικά με κόκκινα κρέατα κατσαρόλας και πικάντικες σάλτσες.

Avaton, Domaine Gerovassiliou (PGI)

Produced by the Greek local varieties Limnio, Mavroudi and Mavrotragano. The wine matures in French oak barrels. It has a brilliant, deep-red color, spicy notes with ripe dark fruits, raisins, coffee and cacao. Combined tastefully with red cooked meat and spicy sauces.

Pinot Noir, Κτήμα Αλφα (ΠΓΕ)

48.00€

Ένα Pinot Noir 100% με μεγάλη αρωματική ένταση και έντονη οξύτητα. Συνδυάζεται με λευκά κρέατα όλων των ειδών, από κοτόπουλο έως γαλοπούλα και κουνέλι, ψητά ή μαγειρεμένα σε φίνες λεπτές σάλτσες, χοιρινό φιλέτο και φτερωτό κυνήγι.

Pinot Noir, Alfa Estate (PGI)

A 100% Pinot Noir with aromatic intensity and strong acidity. Fits perfectly with all white meats such as chicken, turkey, rabbit grilled or cooked in fine sauces, pork fillet and feathered hunting meat.

Κορμίλιτσα, Τσάνταλη (ΠΓΕ)

56.00€

Όινος ερυθρός ξηρός, Cabernet Sauvignon και Λημνιό. Η ετικέτα είναι γραμμένη σε Κυριλλικό αλφάβητο, καθώς η Κορμίλιτσα είναι το κρασί που έχει επιλεγεί από το Κρεμλίνο για να σερβίρεται στα επίσημα γεύματα, που παρατίθενται με φόντο την ιστορική Κόκκινη Πλατεία. Συνοδεύει κρέατα με πλούσιες κόκκινες σάλτσες και τυριά.

Kormilitsa, Tsantali (PGI)

Dry red wine, Cabernet Sauvignon and Limnio, The label is written in Cyrillic alphabet, as Kormilitsa is the wine chosen by Kremlin to be served in the official meals, set against the background of the historic Red Square. Accompanies meats with rich red sauces and cheese.

ΚΡΑΣΙΑ 1,5 LT | WINES 1,5 LT

Μαλαγουζιά Κωνσταντάρα, Bio,

Οινοποιείο Κωνστανταρα (ΠΓΕ), Χαλκιδική

48.00€

Βιολογική μαλαγουζιά με πλούσια αρώματα και πικάντικη επίγευση. Συνοδεύει ιδανικά σαλάτες, ριζότο, ζυμαρικά, θαλασσινά, ψητά ψάρια, ασιατική κουζίνα, κοτόπουλο και χοιρινό με άσπρες σάλτσες αλλά και παραδοσιακούς ελληνικούς μεζέδες. Ιδανικό ως aperitif με τυριά και φρούτα.

Malagouzia Konstantara, Bio,

Konstantara Wines (PGI), Chalkidiki

Organic malagouzia with rich aromas and spicy aftertaste. It ideally accompanies salads, risotto, pasta, seafood, grilled fishes, Asian cuisine, chicken and pork with white sauces as well as traditional Greek appetizers. Ideal as an aperitif accompanying cheese and fruits.

Μαλαγουζιά, Κτήμα Γεροβασιλείου (ΠΓΕ)

72.00€

Λευκός ξηρός οίνος, από τις ποικιλίες Ασύρτικο και Μαλαγουζιά. Δροσερό κρασί με αρώματα φρούτων και λουλουδιών. Συνοδεύει θαλασσινά, πουλερικά και ζυμαρικά.

Malagouzia, Domaine Gerovasiliou (PGI)

White dry wine, from the varieties Assyrtiko and Malagouzia. Cool wine with fruity and flower aromas. Accompanies seafood, poultry and pasta.

Ροζέ Κωνσταντάρα, Bio,

Οινοποιείο Κωνσταντάρα (ΠΓΕ), Χαλκιδική

48.00€

Οίνος ροζέ ξηρός βιολογικός, Βιολογικός από την ποικιλία Cabernet Sauvignon. Συνοδεύει ιδανικά ζυμαρικά με θαλασσινά, αστακομακαρονάδες, γαρίδες σαγανάκι, λιπαρά ψάρια, πιάτα αλλαντικών και τυριών.

Rose Konstantara, Bio, Konstantara Wines (PGI), Chalkidiki

Organic rose dry wine, from the variety Cabernet Sauvignon. It ideally accompanies pasta with seafood, lobster with spaghetti, shrimps saganaki in tomato sauce, fatty fishes, cold cuts and cheese.

Ξινόμαυρο, Κτήμα Γεροβασιλείου, Ροζέ (ΠΓΕ)

70.00€

Ροζέ ξηρό κρασί από την ελληνική ποικιλία Ξινόμαυρο. Συνδυάζεται γευστικά με αστακομακαρονάδα, γαρίδες σαγανάκι με τομάτα, ζυμαρικά με κιμά, λαδερά και με καλοκαιρινές μεσογειακές και εξωτικές γεύσεις.

Xinomavro, Domaine Gerovassiliou (PGI)

Dry rose wine from the Greek variety Xinomavro. Combined deliciously with lobster pasta, shrimps "saganaki" in tomato sauce, pasta bolognese, oily cooked dishes, Exotic or Mediterranean summer tastes.

— ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ ΚΡΑΣΙΑ | DESSERT WINES —

	500ml	50ml
Σαντορίνη Vinsanto, Santo Wines (ΠΟΠ)	35.00€	5.00€
<i>Κρασί γλυκό από λιαστό Ασύρτικο και Αηδάνι. Η ωρίμανση 3 ετών σε δρύινα βαρέλια του προσδίδει βελούδινο χαρακτήρα. Επιδόρπιος οίνος με νότες μελιού, λεμονιού και γλυκών μπαχαρικών.</i>		
Santorini Vinsanto, Santo Wines (PDO)		
<i>Sweet wine from sun-dried Assyrtiko and Aidani. The maturation of 3 years in oak barrels gives it a velvety character. Dessert wine with notes of honey, lemon and sweet spices.</i>		

— HOUSE WINE 750ML —

Λευκό White	14.00€
Ροζέ Roze	14.00€
Κόκκινο Red	14.00€

— ΗΜΙΓΛΥΚΟ ΚΡΑΣΙ | SEMI SWEET WINE —

Ημίγλυκο 750ml Semi sweet wine	17.50€
Ημίγλυκο 150ml Semi sweet wine	4.50€

— ΠΕΤΣΙΝΑ | RETSINA 500ML —

Μαλαματίνα Malamatina	4.30€
Γεωργιάδη Georgiadi	4.30€
Κεχριμπάρι Kehribari	5.50€

— ΠΕΤΣΙΝΑ | RETSINA 750ML —

Δάκρυ του Πεύκου Tear of the Pine	27.00€
-------------------------------------	--------

ΟΥΖΟ – ΤΣΙΠΟΥΡΟ 50ML OUZO – ΤΣΙΡΟΥΡΟ 50 ML

Ούζο Ouzo	3.50€
Τσίπουρο Tsipouro	3.50€

ΟΥΖΟ | ΟΟΥΖΟ 200ML

Τσάνταλη Tsantali	8.00€
Μίνι Mini	8.20€
Ηδωνικό Κ. Λαζαρίδη Idoniko K. Lazaridi	8.50€
Πλωμάρι Plomari	8.60€
Βαρβαγιάννη πράσινο 42%vol Barbayanni green 42%vol	8.70€
Βαρβαγιάννη μπλε 46%vol Barbayanni blue 46%vol	8.80€

ΤΣΙΠΟΥΡΟ | ΤΣΙΡΟΥΡΟ 200ML

Κατσάρος με ή χωρίς γλυκάνισο Katsaros with or without anise	9.40€
Μπαμπατζίμ με ή χωρίς γλυκάνισο Babatzim with or without anise	8.70€
Αποστολάκη με ή χωρίς γλυκάνισο Apostolaki with or without anise	8.70€
Ηδωνικό με ή χωρίς γλυκάνισο Idoniko with or without anise	8.60€
Κανένας με ή χωρίς γλυκάνισο Kanenas with or without anise	9.20€

ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟ AGED ΤΣΙΡΟΥΡΟ

	50ml	200ml
Κατσάρος παλαιωμένο	4,50€	24.00€

Με χρώμα ζωηρού κεχριμπαριού και αρώματα σοκολάτας και λευκών λουλουδιών. Έχει γεύση από τραγανά δαμάσκηνα, καβουρδισμένα αμύγδαλα και επίγευση φρέσκιας βανίλιας.

Katsaros aged

With color of vivid amber and aromas of chocolate & white flower, having the taste of crispy plums, roasted almonds and fresh vanilla aftertaste.

ΧΥΜΟΙ-ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ-RTD'S JUICES-REFRESHMENTS-RTD'S

Φρέσκος χυμός πορτοκάλι Fresh orange juice	5.00€
Μίξερ φρούτων Mixed fruits fresh juice	5.00€
Χυμοί φρούτων Fruit juices	2.50€
Σπιτική λεμονάδα & Βυσσινάδα Homemade lemonade Lemon & Sour Cherry Juice	5.00€
Νερό 500ml Water 500ml	1.00€
Νερό 1Lt Water 1Lt	2.00€
Αναψυκτικά 250ml Refreshments 250ml	2.30€
Ανθρακούχο Νερό 250ml Sparkling Water 250ml	2.30€
San Pellegrino 750ml	4.50€
Aqua Panna 750ml	4.00€
Red Bull 250ml	5.00€
Gordon Space 250ml	5.00€

ΜΠΥΡΕΣ | BEERS 500ML

Mythos	3.80€
Mythos Radler 330ml	3.50€
Mythos Ice	3.50€
Kaiser	4.00€
Carlsberg	3.80€
Fix	3.80€
Fix Άνευ, Μπύρα Χωρίς Αλκοόλ Fix free, a non alcohol beer	3.40€

ΜΠΥΡΕΣ | BEERS 330ML

Somersby Μήλο-Μάνγκο-Καρπούζι 330ml	3.70€
Somersby Apple-Mango-Watermelon 330ml	3.70€

ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ SPIRITS

	<i>700ml</i>	<i>50ml</i>
Απλά Regular	70.00€	6.50€
Σπέσιαλ Premium	80.00€	7.50€
Gray Goose Vodka	90.00€	9.00€
Hendrick's Gin	85.00€	8.50€
Κονιάκ / Cognac	80.00€	7.50€

ΚΟΝΙΑΚ ΜΕΤΑΞΑ METAXA COGNAC

	<i>700ml</i>	<i>50ml</i>
Metaxa 3*	37.00€	5.00€
Metaxa 5*	40.00€	6.50€
Metaxa 7*	56.00€	8.00€

ΚΑΦΕΣ, ΤΣΑΙ, ΣΟΚΟΛΑΤΑ COFFEE, TEA, CHOCOLATE

Ελληνικός Καφές Greek Coffee	3.00€
Ελληνικός Διπλός Καφές Double Greek Coffee	3.50€
Στιγμαιαίος Καφές - Φραπέ Instant Coffee - Frappe	4.00€
Στιγμαιαίος Καφές Φραπέ με παγωτό Instant Iced Coffee with ice cream	5.00€
Εσπρέσσο Espresso	4.00€
Εσπρέσσο Διπλό Double Espresso	4.50€
Εσπρέσσο Φρέντο Espresso Freddo	4.50€
Καπουτσίνο Cappuccino	4.50€
Καπουτσίνο διπλό Double Cappuccino	4.50€
Καπουτσίνο Φρέντο Cappuccino Freddo	4.50€
Σοκολάτα Ζεστή - Κρύα Chocolate Hot - Cold	4.50€
Σοκολάτα με σαντιγύ Ζεστή - Κρύα Chocolate Viennois Hot - Cold	5.00€
Τσάι διάφορες γεύσεις Tea various flavors	3.00€
Κρύο Τσάι λεμόνι - ροδάκινο Ice Tea lemon - peach	3.00€
Κρύο Τσάι YAMAS 5 γεύσεις Iced Tea YAMAS 5 flavors	4.50€

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Παναγιώτης Γεωργαλάς

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται όλοι

οι νόμιμοι φόροι και ο ΦΠΑ

All taxes included

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