



DINNER MENU

ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ

- Λαβράκι ceviche με Συριανό λουκούμι πιπερόριζας **13,5**
Μπατζίνα με κολοκυθάκια, κολοκυθοανθούς και ξύγαλο **8**
Λουκουμάδες με μανούρι Ελασσόνας **10,5**
Καβουρμάς Θράκης σε τραγανό μπριός με αγριοκέρασα και παντζάρι **12**

ΣΑΛΑΤΕΣ

- Η ΑΛΟΝΝΗΣΟΥ
Δροσερή σαλάτα, τόνος, κινόα, chips κρεμμυδιού και ψητά ροδάκινα **15**
Η ΜΥΚΟΝΙΑΤΙΚΗ
Αβοκάντο, αγγούρι, τοματίνια, ξινοτύρι & λούζα Μυκόνου **13,5**
ΤΗΣ ΦΛΩΡΙΝΑΣ
Αμπελοφάσουλα, ψητές πιπεριές Φλωρίνης, κινόα, αμύγδαλα και μανούρι **12**

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

- Καραμελωμένο Κοτόπουλο με λεμονάτο αρακά και καπνιστά κρεμμύδια **18**
Ναξιώτικο Πατούδο με αρνάκι, σέσκουλα, γλυκοπατάτα και ψητά σκόρδα **25**
Κερκυραϊκό Σοφρίτο από μοσχαρίσιο φιλέτο **28**
Καρμπονάρα Point α με ζαμπόνι Νάξου **15**
Φρέσκα σπαγγέτι με γαρίδες chili και παντζάρι confit **17**
Γλυκοπατάτες κονφί με σέσκουλα, μανιτάρια και chia **10 (vegan)**
Μαγιάτικο με μπάμιες και παστινάκι στη γάστρα **20**
Ψητός σολομός με αμπελοφάσουλα, αμύγδαλα και μέντα **23**

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ

- Μαύρη σοκολάτα με τοματάκι Σαντορίνης, chia και Vinsanto **8**
Φριτούρες Ζακύνθου με καμμένη κρέμα κανέλας και αγριοκέρασα **8**

ΠΑΙΔΙΚΟ ΜΕΝΟΥ (για παιδιά έως 10 ετών)

- Ψάρι και πατάτες **10**
Σπαγγέτι με κεφτεδάκια και σάλτσα ντομάτας **8**



Prices are final, stated in Euros, and they include all legal taxes (municipality tax 0.5% and VAT 13% or 24%). We welcome inquiries regarding the ingredients used in our dishes. Please inform your server if you have any food allergies or intolerance. Complaint forms are provided at the store's entrance. Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment (receipt or invoice) has not been received (market police device 04-2012). We use extra virgin olive oil in our salads and sunflower oil for frying. Shrimps are frozen products. Executive Chefs: Manolis Mavriyannakis & Marios Piripiridis. Responsible for implementation of statutory regulations: Anastasia Tsimidopoulou.



DINNER MENU

STARTERS

- Sea bass ceviche with ginger 'lokum' delight from Syros **13,5**
"Batzina" crustless zucchini pie with zucchini flowers and "Xigalo" cheese **8**
"Loukoumades" honey dumplings filled with savory "Manouri" cheese from Thessaly **10,5**
"Kavourmas" from Thrace on crispy brioche with sour cherries and beetroot **12**

SALADS

THE ALONISSIAN

Tender salad greens, Alonissian tuna, quinoa, onion chips and baked peaches **15**

THE MYKONIAN

Avocado, cucumber, cherry tomatoes, 'xinyotiri' cheese and 'louza' - Mykonian cured pork **13,5**

THE FLORINIAN

String beans, baked Florina peppers, quinoa, almonds and "Manouri" cheese **12**

MAIN DISHES

- Caramelised Chicken with lemony peas and smoked onions **18**
Lamb with Naxos 'Patoudo' stuffed chards, sweet potato, and baked garlic **25**
'Sofrito' beef fillet a traditional recipe from Corfu **28**
Our signature carbonara with 'zaboni' ham from Naxos **15**
Sweet potatoes confit with chards, mushrooms and chia **10** (vegetarian)
Fresh spaghetti with chilli shrimps and beetroot confit **17**
Greater Amberjack fish with ocre and parsnip casserole **20**
Baked salmon with string beans, almonds and mint **23**

DESSERTS

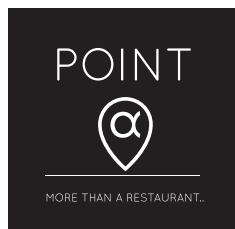
- Dark chocolate with Santorinian mini tomatoes and Vinsanto **8**
Zante fritters with burnt cinnamon creme and sour cherries **8**

KIDS MENU (for children up to 10 years old)

- Fish & Chips **10**
Spaghetti with meatballs **8**



Prices are final, stated in Euros, and they include all legal taxes (municipality tax 0.5% and VAT 13% or 24%). We welcome inquiries regarding the ingredients used in our dishes. Please inform your server if you have any food allergies or intolerance. Complaint forms are provided at the store's entrance. Consumer is not obliged to pay, if the notice of payment (receipt or invoice) has not been received (market police device 04-2012). We use extra virgin olive oil in our salads and sunflower oil for frying. Shrimps are frozen products. Executive Chefs: Manolis Mavriyannakis & Marios Piripidis. Responsible for implementation of statutory regulations: Anastasia Tsimidopoulou.



WINE LIST

GLASSES

SPARKLING WINES

Muscat of Tyrnavos/Domaine D. Migas **8.00** (Muscat of Tyrnavos - P.G.I. Tyrnavos)
Prosecco Brut 200ml/Gancia **7.00** (Glera, Italy/Veneto)

WHITE

Petalo/ Constantin Gofas Estate **5.50** (Muscat of Tyrnavos - P.G.I. Tyrnavos)
Chardonnay/ Adam Boutique Winery **6.00** Chardonnay, P.G.I. Thessaloniki
Sauvignon Blanc/ Chatzigeorgiou Estate **6.50** (Sauvignon Blanc, P.G.I. Kavala)

ROSE

Petaloudes/ Harlaftis Estate **6.00** (Syrah, P.G.I. Peloponnese)

RED

Epicus/ Lafazani G. Winery **5.50** (Agiorgitiko, P.G.I. Peloponnese)
2 Gorges/Miliarakis Winery **6.00** (Kotsifali/Syrah/ Mourvedre, P.G.I. Crete)
Syrah/ Avantis Estate **7.50** (Syrah/Viognier P.G.I. Evia)

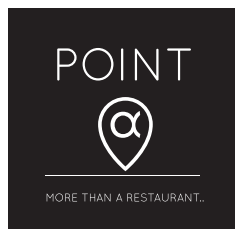
SPARKLING WINES & CHAMPAGNES

Muscat of Tyrnavos/Domaine D. Migas **25.00** (Muscat of Tyrnavos - P.G.I. Tyrnavos)
Akakies/Kir Yianni Estate **31.00** (Xinomavro, P.D.O. Amynteo)
Prosecco Brut 200ml/Gancia **8.00** (Glera, Italy/Veneto)
Amalia Brut/ Domain Tselepos **37.00** (Moschofilero, Peloponnese)
Moet & Chandon Brut Imperial **120.00** (Chardonnay/Pinot Meunie/Pinot Noir, Campagne A.C)

WHITE WINES

Petalo/ Constantin Gofas Estate **18.00** (Moschofilero/Roditis, P.G.I. Peloponnese)
Kidonitsa/ Monemvasia Winery **25.00** (Kidonitsa, P.G.I. Laconia)
San Gerasimo/Orealios Gaea **27.00** (Robola, P.D.O. Kefalonia)
Tomi/Troupis Winery **25.00** (Moschofilero, P.D.O. Peloponnese)
Chardonnay/ Adam Boutique Winery **26.00** (Chardonnay, P.G.I. Thessaloniki)
Aiora/Moschopolis Winery **27.00** (Assyrtiko/Xinomavro/Sauvignon Blanc, Thessaloniki)
Klima/Karavitakis Winery **23.00** (Vidiano, P.G.I. Crete)
Sauvignon Blanc/ Chatzigeorgiou Estate **27.00** (Sauvignon Blanc, P.G.I. Kavala)





Orange / Markogianni Winery **30.00** (Roditis, P.G.I. Peloponnese)
Idealista/ Kitrys Winery **33.00** (Verdicchio, Varietal Wine Pieria)
Chardonnay (7 months in French oaked barrels)/Domaine D. Migas **36.00** (Chardonnay, P.G.I. Tirnavos)
Santorini/Karamolegos A. Winery **45.00** (Assyrtiko/Athiri/Aidani, P.D.O. Santorini)
Nostos/Manousakis Winery **50.00** (Roussanne, Varietal Wine Crete)
Pyritis/Karamolegos A. Winery **80.00** (Assyrtiko, P.D.O. Santorini)

RED WINES

2 Gorges/Miliarakis Winery **20.00** (Kotsifali/Syrah/ Mourvedre, P.G.I. Crete)
Epicus/ Lafazani G. Winery **18.00** (Agiorgitiko, P.G.I. Peloponnese)
Blue Tractor/ Kir – Yianni Estate **25.00** (Syrah/Cabernet Sauvignon/Merlot, P.G.I. Macedonia)
Armathos/G. Loulis **27.00** (Merlot, P.G.I. Viotia)
Tsapournakos/Kamkouti Vineyard **33.00** (Tsapournakos, P.G.I. Velvento)
Syrah/ Avantis Estate **30.00** (Syrah/Viognier P.G.I. Evia)
Naoussa/ Fountis Estate **29.00** (Xinomavro, P.D.O. Naoussa)
Christiana/Harlaftis Estate **32.00** (Malbec, Peloponnese)
Apocalypse/Barafakas Estate **32.00** (Agiorgitiko, P.D.O. Nemea)
Moschopolis 18/Moschopolis Winery **44.00** (Mavrotragano/Syrah, Thessaloniki)
Mavrotragano/Karamolegos A. Winery **80.00** (Mavrotragano, P.G.I. Cyclades)

ROSE WINES

Petaloudes/ Harlaftis Estate **24.00** Syrah, P.G.I. Peloponnese
2 Gorges/Miliarakis Winery **25.00** Malvasia Aromatica/Mourvedre, P.G.I. Crete

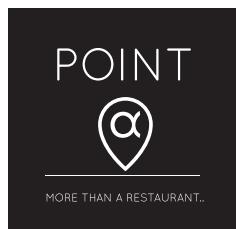
DESSERT WINES

Filachto/ Barafakas Estate (50ml) **8.50** (Assyrtiko, Peloponnese)
Pythagoreon Music of the Spheres/Vakakis Winery (50ml) **6.00** (Fokiano, Samos)

GRAPE SPIRITS

Tsipouro Agioneri /Tsililis (50ml) 6.00
Lord Amber/Vladikas Winery Distillery (50ml) 8.00





WINE LIST

ΠΟΤΗΡΙΑ ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

Muscat of Tyrnavos/Κτήμα Δ. Μίγας **7.00** (Μοσχάτο Τυρνάβου - Ημιαφρώδης, Π.Γ.Ε. Τύρναβος)
Prosecco Brut 200ml/Gancia **7.00** (Glera, Italy/Veneto)

ΛΕΥΚΑ

Petalio/Κτήμα Γκόφα **5.50** (Μοσχοφίλερο/Ροδίτης Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος)
Chardonnay/ Οίνοι Αδάμ **6.00** (Chardonnay, Π.Γ.Ε. Θεσσαλονίκη)
Sauvignon Blanc/Κτήμα Χατζηγεωργίου **6.50** (Sauvignon Blanc, Π.Γ.Ε. Παγγαίο)

ΡΟΖΕ

2 Φαράγγια/Οινοποιείο Μηλιαράκης **6.00** (Malvasia Aromatica/Mourvedre, Π.Γ.Ε. Κρήτη)
Πεταλούδες/Κτήμα Χαρλαύτη **6.00** (Syrah, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος)

ΕΡΥΘΡΑ

Ericus/Οινοποιείο Λαφαζάνη **5.50** (Αγιωργίτικο, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος)
Syrah/Κτήμα Αβαντίς **7.50** (Syrah, Π.Γ.Ε. Εύβοια)

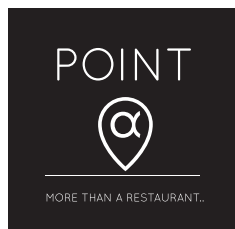
ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

Muscat of Tyrnavos/Κτήμα Δ. Μίγας **25.00** (Μοσχάτο Τυρνάβου - Ημιαφρώδης, Π.Γ.Ε. Τύρναβος)
Ακακίες/Κτήμα Κυρ - Γιάννη **31.00** (Ξινόμαυρο, Π.Ο.Π. Αμύνταιο)
Prosecco Brut 200ml/Gancia **8.00** (Glera, Italy/Veneto)
Amalia Brut/Κτήμα Τσέλεπος **37.00** (Μοσχοφίλερο, Πελοπόννησος)
Moet & Chandon Brut Imperial **120.00** (Chardonnay/Pinot Meunie/Pinot Noir, Campagne A.C)

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ

Petalio/Κτήμα Γκόφα **18.00** (Μοσχοφίλερο/Ροδίτης Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος)
Νέπλυσ /Οινοποιεία Αναστασία Φράγκου **26.00** (Μαλαγουζιά, Π.Γ.Ε. Αττική)
San Gerasimo/Ορεάλιος Γη **27.00** (Ρομπόλα, Π.Ο.Π. Κεφαλληνίας)
Τομή/Οινοποιείο Τρουπή **25.00** (Μοσχοφίλερο, Π.Ο.Π. Μαντινεία)
Chardonnay/ Οίνοι Αδάμ **26.00** (Chardonnay, Π.Γ.Ε. Θεσσαλονίκη)
Αϊορα/Οινοποιείο Μοσχόπολις **27.00** (Ασύρτικο/ Ξινόμαυρο/ Sauvignon Blanc, Θεσσαλονίκη)
Klima/Οινοποιείο Καραβιτάκη **23.00** (Βιδιανό, Π.Γ.Ε. Κρήτη)
Sauvignon Blanc/Κτήμα Χατζηγεωργίου **27.00** (Sauvignon Blanc, Π.Γ.Ε. Παγγαίο)





Orange/ Οινοποιία Μαρκόγιαννη **30.00** (Ροδίτης, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος)
Idealista/Κτήμα Kitrys **33.00** (Verdicchio, Ποικιλικός Οίνος Πιερία)
Chardonnay (7 μήνες βαρέλι) /Κτήμα Δ. Μίγας **36.00** (Chardonnay, Π.Γ.Ε. Τύρναβος)
Σαντορίνη/Οινοποιείο Αρτέμης Καραμολέγκος **45.00** (Ασύρτικο/Αθήρι/ Αηδάνι, Π.Ο.Π. Σαντορίνη)
Nostos/Οινοποιείο Μανουσάκη **50.00** (Roussanne, Ποικιλιακός Οίνος Κρήτη)
ΠΥΡΙΤΗΣ /Οινοποιείο Αρτέμης Καραμολέγκος **80.00** (Ασύρτικο, Π.Ο.Π. Σαντορίνη)

ΕΡΥΘΡΑ ΚΡΑΣΙΑ

2 Φαράγγια/Οινοποιείο Μηλιαράκης **20.00** Κοτσιφάλι/Syrah/ Μουνvedre, Π.Γ.Ε. Κρήτη
Ericus/Οινοποιείο Λαφαζάνη **18.00** (Αγιωργίτικο, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος)
Μπλε Τρακτέρ/Κτήμα Κυρ - Γιάννη **25.00** (Cabernet/Syrah/Merlot, Π.Γ.Ε. Μακεδονία)
Άρμαθος/G. Loulis **27.00** (Merlot, Π.Γ.Ε. Βοιωτία)
Τσαπουρνάκος/Αμπελώνας Καμκούτη **33.00** (Τσαπουρνάκος, Π.Γ.Ε. Βελβεντό)
Syrah/Κτήμα Αβαντίς **30.00** (Syrah, Π.Γ.Ε. Εύβοια)
Ναουσαία/Κτήμα Φουντή **29.00** (Ξινόμαυρο, Π.Ο.Π. Νάουσα)
Christiana/Κτήμα Χαρλαύτη **32.00** (Malbec, Πελοπόννησος)
Apocalypse/Κτήμα Μπαραφάκα **32.00** (Αγιωργίτικο, Π.Ο.Π. Νεμέα)
Moschopolis 18/Οινοποιείο Μοσχόπολις **44.00** (Μαυροτράγανο/Syrah, Θεσσαλονίκη)
Μαυροτράγανο/Οινοποιείο Αρτέμης Καραμολέγκος **80.00** (Μαυροτράγανο, Π.Γ.Ε. Κυκλάδες)

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ

Πεταλούδες/Κτήμα Χαρλαύτη **25.00** (Syrah, Π.Γ.Ε. Πελοπόννησος)
2 Φαράγγια/Οινοποιείο Μηλιαράκης **23.00** (Malvasia Aromatica/Μουνvedre, Π.Γ.Ε. Κρήτη)

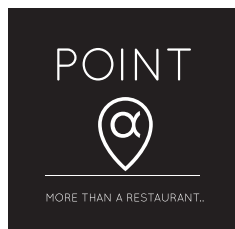
ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΙ ΟΙΝΟΙ

Φυλαχτό/Κτήμα Μπαραφάκα (50ml) **6.00** (Ασύρτικο, Πελοπόννησος)
Pythagoreon Music of the Spheres/Οινοποιείο Βακάκης (50ml) **7.00** (Φωκιανό, Σάμος)

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

Τσίπουρο Αγιονέρι /Τσιλιλής (50ml) **6.00**
Lord Amber/Vladikas Winery Distillery (50ml) **8.00**





SIGNATURE COCKTAILS

Wine Spritz 10

Mastiha Homericon, white wine, bergamot soda, thyme

Sexy Mule 10

Rakomelo, passion fruit cordial, ginger, lemon, Perrier citrus

Herodion Cocktail 12

Metaxa 12, Plantation pineapple, honey, aromatic bitters, tsoureki mist

Improved Moscow Mule 10

Stoli vodka, cucumber cordial, ginger, lemon, Perrier citrus and a hint of absinthe

Homemade Sangria 9

Red wine, citrus cordial, Jamaican Rum, nutmeg

Spicy Margarita 10

Cazadores Reposado, exotic cordial, chilies and lemon

El Draque Moderno 10

tsipouro, lime sherbet, green tea, mint

Pineapple Daiquiri 10

blend of rums, pineapple, vanilla, lime

MOCKTAILS

Virgin Mary 6

Mediterranean gazpacho style tomato mix

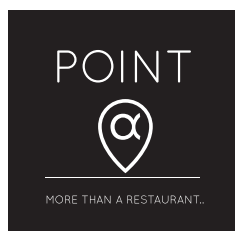
Minty Lemonade 6

Virgin Pina Colada 6

Συνδυάστε το αγαπημένο σας ποτό ή signature cocktail με:

Πικάντικα edamame με miso ταραμά 5





SPIRITS (50ml)

BLENDED SCOTCH WHISKY

Dewar's 8
Johnnie Black 9
Haig 8
Monkey Shoulder 11
Chivas 12 years old 9
Nikka from the barrel 15

SINGLE MALT WHISKY

Aberfeldy 12 years old 13
Glenfiddich 9
Lagavulin 13

IRISH WHISKY

Tullamore Dew 8
Paddy 9
Jameson 8

BOURBON/ AMERICAN WHISKEY

Jim Beam Bourbon 9
Jim Beam Rye 9
Jack Daniels 9
Makers Mark 11

GIN

Bombay 8
Star of Bombay 13
Hendrick's 11
Plymouth 11
Monkey 47 13
Tanqueray Ten 13
Hayman's Old Tom 10

VODKA

Stoli 8
Stoli Elite 13
Grey Goose 11
Ciroc 13
Belvedere 13

METAXA, COGNAC AND BRANDY

Hennessy VS 11
Hennessy Fine de Cognac 13
Metaxa 5* 7
Metaxa 7* 8
Metaxa 12* 10
Metaxa honey 8

PISCO

Barsol 9

GRAPE SPIRITS

Grappa Nonino 8
Tsipouro Agioneri 6

AGAVE SPIRITS

Cazadores Blanco 8
Cazadores Reposado 9
Ocho Blanco 9
Arette Blanco 10
Patron Blanco 13
Fortaleza Reposado 18
Del Maguey Vida Mezcal 13

RUM

PUERTO RICO
Bacardi Superior 8
Bacardi Oakheart 8
Bacardi 8 years old 11
CUBA
Havana Seleccion de Maestros 13
JAMAICA
Worthy Park Overproof 63% 11
BARBADOS
Mount Gay Black Barrel 9
GUATEMALA
Zacapa 23 Centenario 13
GUYANA
El Dorado 12 years old 11
VENEZUELA
Diplomatico Reserva Exclusiva 13
FRANCE
Plantation Pineapple 13
MARTINIQUE
Edmond Briottet Rhum Agricole 8

FORTIFIED WINES (75ml)

Martini Bianco 8
Martini Rubino 9
Martini Ambrato 9
Carpino Antica Formula 9
Lillet Blanc 8
Noilly Prat 8
Port sandeman 8
Amaro Nonino (50ml) 8

BEERS

Beers on Tap
EZA Glass Draught (300ml) 4,2
EZA Glass Draught (500ml) 5,5
Bottled Beer (330ml)
Nissos Pilsner 5
EZA beer 330ml 4,50
EZA Alcohol Free 4

SOFT DRINKS

Mineral Water (1lt) 2,5
Sparkling Water (1lt) 5
Sparkling Water (250ml) 3,5
Coca Cola, Light, Zero (330ml) 3,5
Sprite, Fanta (330ml) 3,5
Schweppes Soda (330ml) 3,5
Schweppes Tonic (330ml) 3,5
Three Cents (200ml) 4,5
Grapefruit Soda
Three Cents (200ml) 4,5
Gentlemen's Soda
Fresh Orange Juice 5

COFFEES

Espresso 3,8
Double Espresso 4,2
Cappuccino 4,5

