

ΠΡΩΤΑ ΠΙΑΤΑ

Λαβράκι ceviche
με Συριανό λουκούμι πιπερόριζας **13,5**

Μπατζίνα με κολοκυθάκια,
κολοκυθοανθούς και ξύγαλο **8**

Λουκουμάδες με манούρι 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 **16**

Η ΜΥΚΟΝΙΑΤΙΚΗ
Αβοκάντο, αγγούρι, τοματίνια,
ξινότυρι & λούζα Μυκόνου **14**

ΤΗΣ ΦΛΩΡΙΝΑΣ
Αμπελοφάσουλα, ψητές πιπεριές Φλωρίνης,
κινόα, αμύγδαλα και манούρι **12**

Η ΕΛΛΗΝΙΚΗ **13**

ΚΥΡΙΩΣ ΠΙΑΤΑ

Καραμελωμένο Κοτόπουλο
με λεμονάτο αρακά και καπνιστά κρεμμύδια **18**

Χοιρινό σε κρούστα
από φυστίκι Αιγίνης με σάλτσα bbq **19**

Ναξιώτικο Πατούδο με αρνάκι,
σέσκουλα, γλυκοπατάτα και ψητά σκόρδα **25**

Κερκυραϊκό Σοφρίτο από μοσχαρίσιο φιλέτο **28**

Καρμπονάρα Point A με ζαμπόνι Νάξου **15**

Φρέσκα σπαγγέτι
με γαρίδες chili και παντζάρι confit **17**

Γλυκοπατάτες κονφί
με σέσκουλα, μανιτάρια και chia **13** (vegan)

Μαγιάτικο με μπάμιες
και παστινάκι στη γάστρα **24**

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)

Bao Buns με τραγανό κοτόπουλο **10**

Σπαγγέτι με κεφτεδάκια και σάλτσα ντομάτας **8**

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 **16**

THE MYKONIAN
Avocado, cucumber, cherry tomatoes,
'xινόtyri' cheese and 'louza' - Mykonian cured pork **14**

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

THE GREEK **13**

MAIN DISHES

Caramelised Chicken
with lemony peas and smoked onions **18**

Pork rolled in an Aeginian pistachio crust
served with BBQ sauce **19**

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 **13** (vegetarian)

Fresh spaghetti
with chilli shrimps and beetroot confit **17**

Greater Amberjack fish
with okra and parsnip casserole **24**

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)

Bao Buns with crispy chicken **10**

Spaghetti with meatballs **8**

ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

Amalia Brut (375ml), Τσέλεπος, Μοσχοφίλερο, Πελοπόννησος **Ποτήρι: 7 | Φιάλη: 18**

Karanikas Brut Cuvee Special, Ξινόμαυρο, Αμύνταιο, **Φιάλη: 37**

Ακακίες Sparkling Ροζέ, Κυρ Γιάννη, Ξινόμαυρο, Αμύνταιο, **Φιάλη: 29**

ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

Κτήμα Τσέλεπος '20, Μοσχοφίλερο, ΠΟΠ Μαντινεία, **Ποτήρι: 6,5 | Φιάλη: 27**

Τέχνη Αλυπίας Λευκό '20, Κτήμα Τέχνη Οίνου, Sauvignon Blanc - Ασύρτικο, Δράμα, **Φιάλη: 30**

Κύδωνίτσα '19, Τσιμπίδη, Μονεμβασιά, **Φιάλη: 28**

Domaine Costa Lazaridis Μαλαγουζιά '20, Δράμα, **Ποτήρι: 7,5 | Φιάλη: 32**

Classic Robola '20, Οινοποιείο Πετρακόπουλου, ΠΟΠ Κεφαλλονία, **Φιάλη: 37**

Λύχνος Λευκός, Ντουράκης '18, Βιδιανό, Κρήτη, **Ποτήρι: 7 | Φιάλη: 28**

Avantis Anhydrous '19, Ασύρτικο, ΠΟΠ Σαντορίνη, **Ποτήρι: 10 | Φιάλη: 46**

Σιγάλας Βαρέλι '20, Ασύρτικο, ΠΟΠ Σαντορίνη, **Φιάλη: 60**

Πρόποδες Chardonnay '18, Ζαφειράκης, Τύρναβος, **Φιάλη: 43**

ΡΟΖΕ ΟΙΝΟΙ

Λημνιώνα Ροζέ '20, Ζαφειράκης, Τύρναβος, **Φιάλη: 33**

Saint Modesto '20, Αγιωργίτικο-Grenache Rouge, Κτήμα Μπαράφακα, Νεμέα, **Ποτήρι: 7,5 | Φιάλη: 31**

L'Esprit Du Lac '20, Κυρ Γιάννη, Ξινόμαυρο, Αμύνταιο, **Φιάλη: 35**

Κτήμα Μουσών '9' Ροζέ '20, Syrah-Μούχταρο, Βοιωτία, **Ποτήρι: 6,5 | Φιάλη: 26**

ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ

Apocalypsis '15, Αγιωργίτικο, Κτήμα Μπαράφακα, ΠΟΠ Νεμέα, **Ποτήρι: 7,5 | Φιάλη: 32**

Καλή Ρίζα '17, Κυρ Γιάννη, Ξινόμαυρο, ΠΟΠ Αμύνταιο, **Ποτήρι: 8 | Φιάλη: 36**

Λημνιώνα Ερυθρό '18, Ζαφειράκη, Τύρναβος, **Φιάλη: 45**

Μούχταρο '19, Κτήμα Μουσών, Βοιωτία, **Ποτήρι: 9 | Φιάλη: 38**

Syrah Κτήμα Άλφα '17, Single Vineyard Χελώνες, Αμύνταιο, **Ποτήρι: 8 | Φιάλη: 34**

Ήδυσμα Δρυός Merlot '18, Κτήμα Τέχνη Οίνου, Δράμα, **Φιάλη: 37**

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΙ ΟΙΝΟΙ

Santo Wines '13, Vinsanto, (500ml), ΠΟΠ Σαντορίνη, **Ποτήρι: 9 | Φιάλη: 72**

ΠΟΠ Samos Grand Cru '19, (500ml), Μικρόρογο Μοσχάτο, **Ποτήρι: 5 | Φιάλη: 26**

SPARKLING WINES

Amalia Brut (375ml), Tselepos, Moshofilero, Peloponnesse, **Glass: 7 | Bottle: 18**

Karanika Brut Cuvée Spéciale, Xinomavro, Amyndeon, **Bottle: 37**

Akakies Rose Sparkling, Kir Yianni, Xinomavro, Amyndeon, **Bottle: 29**

WHITE WINES

Tselepos Wines '20, Moschofilero, P.D.O. Mantinia, **Glass: 6,5 | Bottle: 27**

Techni Alypias White '20, Wine Art Estate, Sauvignon Blanc - Assyrtiko, Drama, **Bottle: 30**

Kidonitsa '19, Tsimpides of Grammoussa, Monemvasia, **Bottle: 28**

Domain Costa Lazaridis Malagouzia '20, Drama, **Glass: 7,5 | Bottle: 32**

Classic Robola '20, Petrakopoulos Wines, P.D.O. Cephalonia, **Bottle 37**

Lihnos White '18, Dourakis Winery, Vidiano, Crete, **Glass: 7 | Bottle: 28**

Avantis Anhydrous '19, Asyrtiko, P.D.O. Santorini, **Glass: 10 | Bottle: 46**

Sigalas Barrel '20, Asyrtiko, P.D.O Santorini, **Bottle: 60**

Foothills Chardonnay '18, Domaine Zafeirakis, Tyrnavos, **Bottle 43**

ROSE WINES

Limniona Rose '20, Domaine Zafeirakis, Tyrnavos, **Bottle: 33**

Saint Modesto '20, Barafakas Winery, Agiorgitiko - Grenache Rouge, Nemea, **Glass: 7,5 | Bottle: 31**

L'Esprit Du Lac '20, Kir Yianni, Xinomavro, Amyndeon, **Bottle: 35**

Muses Estate '9' Rose '20, Syrah-Mouhtaro, Viotia, **Glass: 6,5 | Bottle: 26**

RED WINES

Apocalypsis '15, Agiorgitiko, Barafakas Winery, P.D.O. Nemea, **Glass: 7,5 | Bottle: 32**

Kali Riza '17, Kir Yianni, Xinomavro, P.D.O Amyndeon, **Glass: 8 | Bottle: 36**

Limniona Red '18, Domaine Zafeirakis, Tyrnavos, **Bottle: 45**

Mouhtaro '19, Muses Estate, Viotia, **Glass: 9 | Bottle: 38**

Syrah Alpha Estate '17, Single Vineyard "Turtles", Amyndeon, **Glass: 8 | Bottle: 34**

Idisma Drios Merlot '18, Wine Art Estate, Drama, **Bottle 37**

SWEET WINES

Santo Wines '13, Vinsanto, (500ml), P.D.O Santorini, **Glass: 9 | Bottle: 72**

P.D.O Samos Grand Cru '19, (500ml), Mikrorogo Muscat, **Glass: 5 | Bottle: 26**

SIGNATURE COCKTAILS

Wine Spritz 10

Miss Tic mastiha, white wine, bergamot soda, thyme

Sexy Mule 10

Stoli vodka, passion fruit cordial, ginger, lemon, Perrier citrus

Herodion Cocktail 12

Metaxa 12, Pineapple infused rum, honey, aromatic bitters, tsourekhi 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

Ocho Reposado, exotic cordial, chilies and lemon

El Draque Moderno 10

Tsililis Agioneri Tshipouro, 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

Plateau τυριών και αλλαντικών

2 ατόμων 18

4 ατόμων 28

Τα plateau περιλαμβάνουν:

Τυριά: Παραδοσιακό Νάξου, Μανούρα Κιμώλου
Λιόκαφτο Ρούμελης, Λαδοτύρι Άνδρου

Αλλαντικά: Προσούτο πρόβειο Αγρινίου
Σαλάμι αέρος με σιναπόσπορο Γρεβενών
Γαλοπούλα καπνιστή με παστράμι Καρδίτσας
Χοιρομέρι με μαύρη σοκολάτα Αγρινίου

Combine your favorite drink
or signature cocktail with:

Spicy Edamame with miso fish roe salad 5

Cheese and Charcuterie Plateaus

for 2 persons 18

for 4 persons 28

The plateaus include:

Cheese: Traditional from Naxos, "Manoura" from Kimolos
"Liokafto" from Roumeli, "Ladotyri" from Andros

Charcuterie: Sheep prosciutto from Agrinio
Salami with mustard seeds from Grevena
Smoked turkey with pastrami from Karditsa
Ham with black chocolate from Agrinio

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

Tshipouro 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

Carpano 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

MORE THAN A RESTAURANT

Prices are final, stated in Euros, and they include all legal taxes (municipality tax 0.5% and VAT 13% or 24%).

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 042012).

Spirits & Cocktails Consulting: Barflies.

Responsible for implementation of statutory regulations: Anastasia Tsimidopoulou.



POINT

MORE THAN A RESTAURANT