



Κατάλογος Κρασιών

Καλοκαίρι 2026

Αφρώδεις

Θεσσαλικός Αμπελώνας

Snob Rosé Limniona | 375ml €18

Λημνιώνα | ΠΓΕ Καρδίτσα | Brut Sparkling Rosé
Λεπτό αφρώδες ροζέ με κόκκινα φρούτα, δροσερή οξύτητα και κομψή φυσαλίδα.
Pairing: Απεριτίφ, σαλάτες, όστρακα, καπνιστό ψάρι, φρούτα.

Snob White Moschato Hamburg | 375ml €18

Μοσχάτο Αμβούργου | Μεσσηνικόλας Καρδίτσας | Brut Sparkling White
Αρωματικό blanc de noir με λευκά άνθη, φρέσκα φρούτα και ζωηρή φρεσκάδα.
Pairing: Απεριτίφ, φρέσκα τυριά, ελαφριά ορεκτικά, φρούτα, ήπια γλυκά.

Διεθνείς Επιλογές

Villa Jolanda Prosecco Brut | 200ml €10 | 75cl €34

Glera | Veneto, Italy | Prosecco DOC
Ανάλαφρο, δροσερό και ευχάριστα φρουτώδες.
Pairing: Απεριτίφ, finger food, τηγανητά ορεκτικά, ελαφριά θαλασσινά.

Villa Jolanda Prosecco Rosé | 200ml €10 | 75cl €34

Glera, Pinot Noir | Veneto, Italy | Prosecco Rosé DOC
Φρέσκο ροζέ αφρώδες με νότες κόκκινων φρούτων και ευχάριστη φυσαλίδα.
Pairing: Απεριτίφ, σαλάτες, γαρίδες, sushi, φρούτα.

Billecart-Salmon Brut Réserve | 75cl €130

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier | Champagne, France
Κομψή Champagne με λεπτή φυσαλίδα, φρεσκάδα και ισορροπία.
Pairing: Όστρακα, αστακός, λευκά ψάρια, χαβιάρι, εκλεκτά ορεκτικά.

Louis Roederer Collection 246 | 75cl €140

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier | Reims, Champagne, France
Σύνθετη και φινετσάτη Champagne. Μέρος του blend οινοποιείται σε γαλλικά δρύινα foudres, δίνοντας
διακριτικές νότες δρυός, βάθος και πολυπλοκότητα.
Pairing: Θαλασσινά, λευκά κρέατα, ψάρια με βούτυρο, ώριμα τυριά.

Moët & Chandon Ice Impérial | 75cl €150

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay | Champagne, France
Ημίξηρη Champagne σχεδιασμένη να σερβίρεται με πάγο, με πιο φρουτώδη και καλοκαιρινό χαρακτήρα.
Pairing: Φρούτα, spicy πιάτα, ασιατικές γεύσεις, ελαφριά επιδόρπια.

Λευκοί

Θεσσαλικός Αμπελώνας

Alatas Chardonnay Barrel | 75cl €28 | 15cl €7

Chardonnay | Θεσσαλία | Ωρίμαση σε βαρέλι

Λευκό ξηρό κρασί με χρυσαφένιες ανταύγειες, εσπεριδοειδή, πράσινο μήλο και λεμόνι. Η διακριτική επίδραση του βαρελιού προσθέτει όγκο και πιο στρογγυλή υφή.

Pairing: Ψητό ψάρι, κοτόπουλο, ζυμαρικά με ελαφριά κρέμα, λευκά τυριά.

Tsilili 100% Assyrtiko | 75cl €32 | 15cl €8

Ασύρτικο | Θεσσαλία

Ξηρό, δροσερό και ορυκτό, με λεμονάτη ένταση και καθαρή οξύτητα.

Pairing: Ωμά ψάρια, όστρακα, λευκά ψάρια, θαλασσινά, λαδερά.

Domaine Zafeirakis Malagousia Bio | 75cl €35 | 15cl €9

Μαλαγουζιά | ΠΓΕ Τύρναβος | Βιολογική / βιοδυναμική καλλιέργεια

Αρωματική, κομψή και φρέσκια, με άνθη, εσπεριδοειδή και λευκόσαρκα φρούτα.

Pairing: Σαλάτες, φρέσκα τυριά, λαχανικά, ψάρι, ελαφριά ελληνικά ορεκτικά.

Ελληνικός Αμπελώνας

Amoenos Vineyards Bostani White | 75cl €30 | 15cl €7,5

Sauvignon Blanc, Ασύρτικο | ΠΓΕ Φλώρινα

Δροσερό, αρωματικό και ζωντανό, με εσπεριδοειδή, πράσινο μήλο και φυτικές νότες.

Pairing: Θαλασσινά, ψητό ψάρι, γαρίδες, πράσινες σαλάτες.

Domaine Skouras Mantinia | 75cl €34

Μοσχοφίλερο | ΠΟΠ Μαντινεία

Ανθικό, δροσερό και αρωματικό, με λεπτή οξύτητα και λευκά άνθη.

Pairing: Σαλάτες, λευκά τυριά, ελαφριά μεζεδάκια, ψάρια, vegetarian πιάτα.

Domaine Gerovassiliou White | 75cl €37

Μαλαγουζιά, Ασύρτικο | ΠΓΕ Επανομή

Αρωματικό και ισορροπημένο, με φρούτο, φρεσκάδα και ελληνικό χαρακτήρα.

Pairing: Ψάρια, θαλασσινά, κοτόπουλο, λαχανικά, μεσογειακά ορεκτικά.

Pieria Eratini Estate Efhes Eratines White | 75cl €39

Ασύρτικο, Chardonnay, Μαλαγουζιά | Πιερία | Βιολογική καλλιέργεια | Διακριτική επίδραση δρυός

Πλούσιο & φρέσκο λευκό, με αρωματική ένταση, ισορροπημένη οξύτητα και λεπτή πολυπλοκότητα από τη δρυ.

Pairing: Ψάρια, λευκά κρέατα, ριζότο, ζυμαρικά, τυριά.

Estate Vivlia Chora White | 75cl €39

Sauvignon Blanc, Ασύρτικο | ΠΓΕ Παγγαίο

Αρωματικό, καθαρό και δροσερό, με εξωτικά φρούτα και τραγανή οξύτητα.

Pairing: Θαλασσινά, ψάρια σχάρας, σαλάτες, λευκά τυριά.

Ktima Gerovassiliou Malagousia | 75cl €42

Μαλαγουζιά | ΠΓΕ Επανομή | Μερική οινοποίηση σε γαλλική δρυ

Πλούσια, ανθική και φρουτώδης Μαλαγουζιά, με αχλάδι, μάνγκο, κίτρο και γεμάτο στόμα. Η μερική επαφή με δρυ δίνει δομή χωρίς να βαραίνει το κρασί.

Pairing: Αρωματικές σαλάτες, λευκά τυριά, ψάρια, κοτόπουλο, ασιατικές νότες.

Estate Alpha Sauvignon Blanc | 75cl €44

Sauvignon Blanc | ΠΓΕ Φλώρινα

Εκφραστικό και ζωηρό, με τροπικά φρούτα, lime και καθαρή αρωματική ένταση.

Pairing: Ceviche, γαρίδες, πράσινες σαλάτες, κατσικίσιο τυρί, ψάρια.

Estate Alpha Chardonnay Barrel | 75cl €52

Chardonnay | ΠΓΕ Φλώρινα | Ζύμωση και ωρίμαση σε δρύινα βαρέλια

Πιο γεμάτο λευκό, με ώριμα φρούτα, νύξεις δρυός, κρεμώδη υφή και μακριά επίγευση.

Pairing: Λευκά κρέατα, λιπαρά ψάρια, καπνιστά ψάρια, πιάτα με κρέμα ή βούτυρο.

Estate Alpha Latypes | 75cl €52

Μαλαγουζιά | ΠΓΕ Φλώρινα | Ωρίμαση με δρυ και παραμονή στις λεπτές οινολάσπες

Πιο σύνθετη και premium έκφραση Μαλαγουζιάς, με φρούτο, όγκο, φινέτσα και διακριτική δομή.

Pairing: Ψάρια, γαρίδες, λευκά κρέατα, ώριμα λευκά τυριά.

Domaine Skouras Viognier Eclectique | 75cl €64

Viognier | Πελοπόννησος | Ζύμωση και ωρίμαση σε γαλλικά δρύινα barriques

Πλούσιο, αρωματικό και βελούδινο, με πυρηνόκαρπα φρούτα, άνθη, μέλι και διακριτικές νότες δρυός.

Pairing: Λευκά κρέατα, πιάτα με μπαχαρικά, λιπαρά ψάρια, αρωματικές σάλτσες.

Hatzidakis Santorini Familia | 75cl €100

Ασύρτικο | ΠΟΠ Σαντορίνη | Βιολογικό κρασί | Χωρίς βαρέλι

Ορυκτό, αλμυρό και βαθύ, με λεμόνι, λευκά άνθη και μεγάλη διάρκεια. Ωριμάζει σε ανοξείδωτη δεξαμενή,

διατηρώντας τον καθαρό χαρακτήρα της Σαντορίνης.

Pairing: Όστρακα, λευκά ψάρια, θαλασσινά, Κυκλαδίτικα τυριά, λαδερά.

Διεθνείς Επιλογές

Villa Maria Sauvignon Blanc Private Bin | 75cl €45

Sauvignon Blanc | Marlborough, New Zealand

Έντονα αρωματικό, με passion fruit, lime και δροσερή φυτικότητα.

Pairing: Σαλάτες, γαρίδες, κατσικίσιο τυρί, ψάρια, sushi.

Robert Weil Riesling Tradition | 75cl €58

Riesling | Rheingau, Germany

Κομψό, φρουτώδες και ζωηρό, με δροσερή οξύτητα και λεπτή γλυκύτητα.

Pairing: Πικάντικα πιάτα, ασιατικές γεύσεις, χοιρινό, γαρίδες, λευκά κρέατα.

William Fèvre Chablis Champs Royaux | 75cl €78

Chardonnay | Chablis AOC, Burgundy, France | Μικρό ποσοστό σε παλιά γαλλική δρυ

Κομψό, ορυκτό και λεμονάτο Chardonnay από ψυχρό κλίμα. Η διακριτική χρήση παλιάς δρυός προσθέτει υφή

χωρίς να καλύπτει τον ορυκτό χαρακτήρα.

Pairing: Όστρακα, αστακός, λευκά ψάρια, πουλερικά, πιάτα με βούτυρο.

Ροζέ

Θεσσαλικός Αμπελώνας

Dougos Xinomavro Syrah Rosé Organic | 75cl €30

Ξινόμαυρο, Syrah | Θεσσαλία | Βιολογική καλλιέργεια
Ξηρό, φρέσκο και φρουτώδες ροζέ με καλή οξύτητα.
Pairing: Σαλάτες, γαρίδες, ψάρια, χοιρινό, μεσογειακά πιάτα.

Domaine Zafeirakis Limniona Rosé | 75cl €38

Λημνιώνα | ΠΓΕ Τύρναβος | Βιολογική / βιοδυναμική καλλιέργεια
Λεπτό, κομψό και δροσερό, με κόκκινα φρούτα και καθαρή οξύτητα.
Pairing: Σαλάτες, τόνος, σολομός, λευκά κρέατα, λαδερά.

Theopetra Estate Rosé | 75cl €39 | 15cl €10

Ξινόμαυρο | ΠΓΕ Μετέωρα | Βιολογική καλλιέργεια | Χωρίς βαρέλι
Ροζέ με νεύρο, φρεσκάδα και χαρακτήρα Ξινόμαυρου. Ζυμώνει σε ανοξείδωτη δεξαμενή και διατηρεί καθαρή φρουτώδη έκφραση.
Pairing: Λαδερά, ψάρια, χοιρινό, ντομάτα, γεμιστά, πιάτα σχάρας.

Ελληνικός Αμπελώνας

Amoenos Vineyards Bostani Rosé | 75cl €30 | 15cl €7,5

Ξινόμαυρο, Syrah | ΠΓΕ Φλώρινα
Δροσερό, φρουτώδες και ισορροπημένο, με κόκκινα φρούτα και ήπια δομή.
Pairing: Σαλάτες, γαρίδες, σολομός, χοιρινό, πιάτα με ντομάτα.

Domaine Skouras Peplo Rosé | 75cl €41 | 15cl €10

Μαυροφίλερο, Αγιωργίτικο, Syrah | Πελοπόννησος | Μερική οινοποίηση σε βαρέλι ακακίας
Σύνθετο ροζέ με άνθη, φράουλα, εσπεριδοειδή και γαστρονομικό χαρακτήρα. Το Αγιωργίτικο οινοποιείται σε βαρέλια ακακίας, προσθέτοντας διακριτική υφή.
Pairing: Ψάρια, σαλάτες, χοιρινό, ζυμαρικά, ασιατικές γεύσεις.

Estate Alpha Rosé | 75cl €44

Ξινόμαυρο | ΠΟΠ Αμύνταιο
Πιο δομημένο ροζέ, με κόκκινα φρούτα, οξύτητα και διάρκεια.
Pairing: Σολομός, τόνος, λευκά κρέατα, γεμιστά, πιάτα με ντομάτα.

La Tour Melas Idylle d'Achinos | 75cl €47

Grenache, Syrah, Αγιωργίτικο | Φθιώτιδα
Provence-style ελληνικό ροζέ, φίνο, ανοιχτόχρωμο και κομψό.
Pairing: Σαλάτες, seafood pasta, ψάρια φούρνου, λαδερά, sushi.

Διεθνείς Επιλογές

Muga Rioja Rosé | 75cl €40

Viura, Garnacha | Rioja, Spain

Δροσερό ισπανικό ροζέ με κόκκινα φρούτα και καθαρή οξύτητα.

Pairing: Tapas, σαλάτες, γαρίδες, ψάρια, μεσογειακά ορεκτικά.

Villa Maria Blush Sauvignon | 75cl €44

Sauvignon Blanc, Merlot | New Zealand

Αρωματικό, δροσερό και φρουτώδες, με εξωτικό χαρακτήρα.

Pairing: Σαλάτες, γαρίδες, ψάρια, φρέσκα τυριά, spicy πιάτα.

Miraval Rosé | 75cl €58

Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah | Côtes de Provence, France

Κομψό Provence rosé με λεπτότητα, φρεσκάδα και ανοιχτόχρωμο φρούτο.

Pairing: Απεριτίφ, σαλάτες, ψάρια, θαλασσινά, καλοκαιρινή μεσογειακή κουζίνα.

Ερυθροί

Θεσσαλικός Αμπελώνας

Dougos Rapsani Organic Viticulture | 75cl €37

Εινόμαυρο, Κρασάτο, Σταυρωτό | ΠΟΠ Ραψάνη | Βιολογική αμπελουργία | Ωρίμαση σε δρύινα βαρέλια

Κλασικό θεσσαλικό ερυθρό με κόκκινο φρούτο, μπαχαρικά, δομή και δυνατότητα παλαίωσης.

Pairing: Κόκκινα κρέατα, αρνί, κατσίκι, πιάτα με ντομάτα,μανιτάρια.

Winery Monsieur Nicolas Messenicola Red | 75cl €37 | 15cl €9

Μαύρο Μεσσηνικόλα, Syrah, Carignan | ΠΟΠ Μεσσηνικόλα | 12 μήνες σε μικρά γαλλικά δρύινα βαρέλια

Φρουτώδες και γαστρονομικό ερυθρό από τη Θεσσαλία, με μαλακές τανίνες και διακριτικές νότες δρυός.

Pairing: Κόκκινα κρέατα, πουλερικά με σάλτσα, μανιτάρια, ώριμα τυριά.

Domaine Zafeirakis Limniona Young Vineyards Bio | 75cl €44 | 15cl €11

Λημνιώνα | ΠΓΕ Τύρναβος | Βιολογική / βιοδυναμική καλλιέργεια | Ωρίμαση σε μεγάλα δρύινα δοχεία

Κομψό, μεσαίου σώματος ερυθρό, με κόκκινα φρούτα, γήινες νότες και λεπτή δομή.

Pairing: Πουλερικά, χοιρινό, μανιτάρια, λαδερά, ελαφριά κόκκινα κρέατα.

Dougos Mavrotragano | 75cl €96

Μαυροτράγανο | Θεσσαλία | Ωρίμαση σε γαλλική και αμερικανική δρυ

Πυκνό, βαθύ και δομημένο ερυθρό, με έντονο χαρακτήρα, μαύρα φρούτα, μπαχαρικά και μακρά επίγευση.

Pairing: Μοσχάρι, αρνί, κυνήγι, ώριμα τυριά, πιάτα με πλούσιες σάλτσες.

Ελληνικός Αμπελώνας

Amoenos Vineyards Bostani Red | 75cl €30 | 15cl €7,5

Ξινόμαυρο | ΠΓΕ Φλώρινα

Φρουτώδες και ευχάριστο, με δροσερή οξύτητα και μαλακή δομή.

Pairing: Χοιρινό, κόκκινα κρέατα, ζυμαρικά με κόκκινη σάλτσα, τυριά.

Διεθνείς Επιλογές

Altos Las Hormigas Malbec Clásico | 75cl €38

Malbec | Mendoza, Argentina | Χωρίς βαρέλι

Φρουτώδες, μαλακό και γεμάτο, με μαύρα φρούτα και ευγενικές τανίνες.

Pairing: Μοσχάρι, BBQ, burger, αρνί, πικάντικα κρέατα.

Condado de Haza Crianza | 75cl €45

Tempranillo | Ribera del Duero, Spain | 12 μήνες σε δρύινα βαρέλια

Δομημένο ισπανικό ερυθρό με ώριμο φρούτο, μπαχαρικά και χαρακτηριστική επίδραση βαρελιού.

Pairing: Ψητά κρέατα, αρνί, χοιρινό, ώριμα τυριά.

Jim Barry The Lodge Hill Shiraz | 75cl €56

Shiraz | Clare Valley, South Australia | Ωρίμαση σε δρυ

Πλούσιο, πικάντικο και γεμάτο, με μαύρα φρούτα, πιπέρι και διακριτική δρύινη δομή.

Pairing: Κόκκινα κρέατα, BBQ, αρνί, πιάτα με καπνιστές νότες.

Château La Tour de By | 75cl €62

Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot | Médoc, Bordeaux, France | Ωρίμαση σε γαλλικά δρύινα βαρέλια

Κλασικό Bordeaux με δομή, μαύρο φρούτο, τανίνες και κομψή επίδραση δρυός.

Pairing: Μοσχάρι, αρνί, κυνήγι, ώριμα τυριά, πλούσιες σάλτσες.

Επιδόρπιοι

Ελληνικός Αμπελώνας

Samos Vin Doux | 75cl €32 | 7.5cl €7

Μοσχάτο Σάμου | ΠΟΠ Σάμος | Γλυκός λευκός οίνος

Αρωματικό, γλυκό και φρουτώδες, με βερίκοκο, ώριμο πεπόνι, άνθη και νότες καραμέλας.

Pairing: Φρούτα, ξηροί καρποί, αμυγδαλωτά, κρέμες, ήπια γλυκά.

Pieria Eratini Estate Efhes Eratines Sweet | 375ml €48 | 7.5cl €10

Μαλαγουζιά | Πιερία | Γλυκός λευκός οίνος

Πλούσιο και αρωματικό γλυκό κρασί με φρουτώδη και ανθική ένταση.

Pairing: Πάβλοβα, λευκή σοκολάτα, φρούτα, γλυκά με κρέμα, αμυγδαλωτά.