BEBOP × JOOMLA

MENU

SIGNATURE COCKTAILS

Bebop zombie / 16€
Tropical blend rum / falernum / φρέσκος χυμός λάιμ / passion fruit / φρέσκος χυμός ανανά / angostura bitter
Tropical blend rum / falernum / fresh lime juice / passion fruit / fresh pineapple juice / angostura bitter

Yma Sumac / 15€
Λικέρ μαστίχα / σιρόπι τσιχλόφουσκα / φρέσκος χυμός λεμόνι / watermelon bitter / ασπράδι αυγού
Mastiha liqueur / bubble gum syrup / fresh lemon juice / watermelon bitter / egg white

Joomla / 15€
Bourbon whiskey / σπιτικό σιρόπι κανέλα / φρέσκος χυμός λάιμ / passion fruit / angostura bitter
Bourbon whiskey / homemade cinnamon syrup / fresh lime juice / passion fruit / angostura bitter

Bacan / 15€
Light rum / ρούμι καρύδα / spearmint liqueur / φρέσκο πράσινο μήλο / φρέσκος χυμός ανανά / φρέσκος χυμός λάιμ
Light rum / coconut rum / spearmint liqueur / fresh green apple / fresh pineapple juice / fresh lime juice

Machu Picchu / 17€
Dark rum / spiced rum / Jamaican rum / λικέρ orange curacao / σπιτικό σιρόπι chilli / φρέσκος χυμός ανανά / φρέσκος χυμός λάιμ / tiki bitter
Dark rum / spiced rum / Jamaican rum / orange curacao liqueur / homemade chilli syrup / fresh pineapple juice / fresh lime juice / tiki bitter

Rojo Picante / 14€
Amaretto λικέρ / apple sourz / σιρόπι βανίλια / φρέσκος χυμός λάιμ / φρέσκο πράσινο μήλο
Amaretto liqueur / apple sourz / vanilla syrup / fresh lime juice / fresh green apple

Pisco Sour / 15€
Pisco / σπιτικό σιρόπι χαμομήλι / φρέσκος χυμός λεμόνι / orange bitter / ασπράδι αυγού
Pisco / homemade chamomile syrup / fresh lemon juice / orange bitter / egg white

Paya / 14€
Βότκα / σιρόπι βανίλια / φρέσκος χυμός λάιμ / passion fruit
Vodka / vanilla syrup / fresh lime juice / passion fruit

Beso de Verano / 14€
London dry gin / σιρόπι ginger / φρέσκο πράσινο μήλο / φρέσκος χυμός λάιμ / φύλλα μέντας
London dry gin / ginger syrup / fresh green apple / fresh lime juice / mint leaves

La Puesta de Sol / 14€
Aperol aperitivo / London dry gin / σιρόπι orgeat / φρέσκο λάιμ / grapefruit soda
Aperol aperitivo / London dry gin / orgeat syrup / fresh lime / grapefruit soda

Tititaka / 15€
Campari bitter / Jamaican rum / σιρόπι orgeat / λικέρ πορτοκάλι / φρέσκο λάιμ / chocolate bitter
Campari bitter / Jamaican rum / orgeat syrup / orange liqueur / fresh lime / chocolate bitter

Paroperu Lima / 15€
Pisco / σιρόπι αγαύης / pink grapefruit cordial / φρέσκος χυμός λάιμ / pink grapefruit soda / μαύρο αλάτι
Pisco / agave syrup / pink grapefruit cordial / fresh lime juice / pink grapefruit soda / black salt

Ayara / 15€
London dry gin / λικέρ μαστίχα / σιρόπι ginger / φρέσκος χυμός λεμόνι / Aegean tonic / αγγούρι
London dry gin / mastiha liqueur / ginger syrup / fresh lemon juice / Aegean tonic / cucumber

OLD SCHOOL COCKTAILS

Mojito / 13€
Ρούμι / lime / μέντα / ανθρακούχο νερό/ simple syrup
Rum / lime / mint / sparkling water/ simple syrup

Caipirinha / 13€
Cachaça / lime / simple syrup

Daiquiri / 13€
Rum / lime / simple syrup

Margarita / 13€
Tequila / Cointreau / lime

Negroni / 13€
Gin / κόκκινο βερμούτ / Campari
Gin / red vermouth / Campari

Old Fashioned / 13€
Bourbon / Angostura bitters

ECLECTIC COCKTAIL CURATION

CEVICHE / φρέσκο ψάρι σε κύβους μαριναρισμένο / fresh diced marinated fish

Peruano
Φρέσκο ψάρι μαριναρισμένο σε Leche de Tigre (χυμός τριών εσπεριδοειδών, πιπεριά Aji Amarillo). Σερβίρεται με καλαμπόκι choclo, λευκό κρεμμύδι και φρέσκο κόλιανδρο.
Λαυράκι 19€ • Τόνος 18€ • Σολομός 17€
Fresh fish marinated in Leche de Tigre (juice from three citrus fruits, Aji Amarillo pepper). Served with choclo corn, white onion and fresh coriander.
Sea Bass 19€ • Tuna 18€ • Salmon 17€

Grilled Scallops Ceviche / 18€
Ψητά χτένια σε μαρινάδα Adobo και σάλτσα τσιμιτσούρι wasabi mayo
Grilled scallops in Adobo marinade and wasabi mayo tsimitsouri sauce

Nikkei
Φρέσκο ψάρι μαριναρισμένο σε γιαπωνέζικη Ponzu με Yuzu και μέλι. Σερβίρεται με μικρή σαλάτα και τραγανά noodles ρυζιού.
Τόνος 17€ • Σολομός 15€ • Λαυράκι 16€
Fresh fish marinated in japanese Ponzu with Yuzu and honey. Served with small salad and crispy rice noodles. Tuna 17€ • Salmon 15€ • Sea bass 16€

CAUSITAS / συνδυασμοί ψητής περουβιανής πατάτας / Peruvian roast potato combinations

Chicken / 14€
Κρέμα πιπεριάς Aji Rocoto, ψητό κοτόπουλο, αβοκάντο και ντομάτα κονφί
Pepper cream from Aji Rocoto pepper, roasted chicken, avocado and tomato confit

Crab / 19€
Κρέας από καβούρι, καλαμπόκι choclo, Peruvian mayo
Crab meat, choclo corn, Peruvian mayonnaise

Quinoa / 12€
Λευκή και κόκκινη κινόα, κρέμα γλυκοπατάτας
White and red quinoa, sweet potato cream

SALAMANDERS / Peruvian style sushi rolls / 8pcs

Rock Crab Salamander / 23€
Φύλλο περουβιανής πατάτας με πολύχρωμη κινόα, ψίχα αιγαιοπελαγίτικου καβουριού, αβοκάντο, lime, wasabi mayo και κόκκινο tobiko
Peruvian potato leaf with colorful quinoa, Aegean crab crumb, avocado, lime, wasabi mayonnaise, and red tobiko

Lake Titicaca Salmon Roll / 19€
Φύλλο περουβιανής πατάτας με πολύχρωμη κινόα, φρέσκος σολομός, αγγούρι, σάλτσα άνηθου, και πράσινο tobiko
Peruvian potato leaf, colorful quinoa, fresh salmon, cucumber, dill sauce and green tobiko

ENSALADAS

Salmon Gravlax / 18€
Φρέσκος σολομός Gravlax, πράσινα φύλλα (κινέζικο λάχανο, baby σπανάκι, βαλεριάνα, μεσκλάν), πράσινο μήλο και σάλτσα dill
Fresh Gravlax salmon, green leaves (chinese cabbage, baby spinach, valerian, mesclun), green apple and dill sauce

Quinoa / 15€
Σαλάτα από λευκή και κόκκινη κινόα, κόκκινο λάχανο, ρόδι, φασόλια, ανανάς, λευκό κρεμμύδι και γλυκόξινη σάλτσα με μάνγκο
White and red quinoa salad, red cabbage, pomegranate, beans, pineapple, white onion and sweet and sour mango sauce

ANTICUCHOS / ΣΟΥΒΛΑΚΙ ΤΩΝ ΑΝΔΕΩΝ
Andes skewers with a variety of meat & seafood

Pork / 16€
Μαριναρισμένα χοιρινά σουβλάκια σε μαρινάρα από Μάγια, choclo καλαμπόκι και γλυκοπατάτα
Pork skewers in Mayan marinade, choclo corn and sweet potato

Chicken / 17€
Φιλέτο κοτόπουλο σουβλάκι σε μαρινάδα anticucho, choclo καλαμπόκι και γλυκοπατάτα
Chicken skewer fillet in anticucho marinade, corn choclo and sweet potato

Octopus / 18€
Χταπόδι (μαριναρισμένο πλοκάμι από φρέσκο χταπόδι), choclo καλαμπόκι και γλυκοπατάτα
Octopus (marinated tentacle of fresh octopus) with choclo corn and sweet potato

CARNE ASADO / ΨΗΤΟ ΚΡΕΑΣ

Picanha for 2 (500g - 600g) / 75€

Beef Tagliata U.S. Prime Flap Steake / 35€

Lomo for 2 (500g - 600g) / 85€
Σερβίρεται με gorgonzola creamy sauce
served with gorgonzola creamy sauce

Pork Bondiola / 21€
Χοιρινό ιμπέρικο ταλιάτα πάνω σε ψητό ψωμί, κρεμμύδια τουρσί και σάλτσα chimichurri
Imperial pork tagliata on bread, pickled onions and chimichurri sauce

Rib Eye U.S. Prime / 45€
Συνοδεύεται από baby πατάτες, λαχανικά και σάλτσα chimichurri
Accompanied by baby potatoes, vegetables and chimichurri sauce

Latin American Burger
Hamburguesa / 19€
Το λάτιν cheeseburger μας με το χειροποίητο ζουμερό μοσχαρίσιο μπιφτέκι, ψωμί πατάτας, με φρέσκο βούτυρο, chilli mayo, κρεμμύδι πίκλα και λιωμένο τυρί
Our latin cheeseburger with our handmade juicy beef burger, potato bread, with fresh butter, chilli mayo, onion pickle and melted cheese

JOOMLA SPECIALTIES

Lomo Saltado / 35€
Ψιλοκομμένο φιλέτο μοσχαριού, καραμελωμένα λαχανικά, σάλτσα σόγιας σαλτάδο και sticky rice
Finely chopped veal fillet, caramelized vegetables, saltado soya sauce and sticky rice

Arroz Criollo / 22€
Κριολέζικο περουβιανό ρύζι με κοτόπουλο στο γουόκ, πιπεριές Aji, αβοκάντο και σαλάτα Limassol
Peruvian Criollo style rice cooked with chicken in a wok, with Aji Amarillo peppers, avocado and Limassol salad

Γαρίδες Curry / 29€
Γαρίδες σε σάλτσα από κίτρινο curry και γάλα καρύδας και τηγανητό ρύζι
Shrimps in yellow curry sauce and coconut milk and fried rice

🌱 **Chaufa - Arroz Vegetal / 18€**
Περουβιανό τηγανητό ρύζι με λαχανικά
(καλαμπόκι, καρότο, ginger, σκόρδο, κόκκινη πιπεριά, ντοματίνια, ραπανάκι, φύτρες bamboo)
Peruvian fried rice with vegetables
(corn, carrot, ginger, garlic, red pepper, cherry tomatoes, radish, bamboo sprouts)

DESSERT

Panna Cotta Dulce de Leche / 13€
Με γεύση καραμελωμένου γάλακτος πάνω σε ganache λευκής σοκολάτας, αλάτι Χαβάης, αφρό μάνγκο και σάλτσα περουβιανής σοκολάτας
With flavoured caramelized milk on white chocolate ganache, Hawaiian salt, mango foam and Peruvian Chocolate sauce

Tarta de Chocolate / 13€
Τάρτα, μους σοκολάτας, κουλί κόκκινων φρούτων και πράσινο πιπέρι
Tart, chocolate mousse, red fruit coulis and green pepper

Bitter Chocolate Bavarois / 15€
Με μαρμελάδα πιπεριάς & παγωτό καρπό του κακάο
With chilli compote and grue de cacao ice cream

PERUVIAN FOOD INSPIRATION

🌱 VEGAN FRIENDLY *

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ | WHITE WINES

Armyra / Κτήμα Σκούρα, Πελοπόννησος / chardonnay, μαλαγουζιά / 28€ / 7€
Το χρώμα είναι διαυγές κιτρινοπράσινο με αρκετές πρασινωπές ανταύγειες. Μύτη εκφραστική, με αρώματα ώριμου ροδάκινου, πεπονιού, τροπικών φρούτων και νύξεις λεμονιού. Αρώματα βουτύρου, κόρας ψωμιού και καραμέλας ακολουθούν. Στόμα πλούσιο, στρογγυλό, ισορροπημένο λόγω της τραγανής οξύτητας.
Armyra / Domaine Skouras, Peloponnese / chardonnay, malagouzia
Clear yellow-green colour with several greenish reflections. Expressive nose, with aromas of ripe peach, melon, tropical fruits and hints of lemon. Aromas of butter, bread crust and caramel notes. Rich mouthfeel follows the nose, balanced due to the crunchy acidity.

Château Motte Maucourt / AOC Bordeaux / sauvignon blanc / 28€ / 7€
Απαλό κιτρινοπράσινο χρώμα. Ένταση αρωμάτων ροδάκινου, μήλου, αχλαδιού στη μύτη, με νύξεις φρεσκοκομμένου χόρτου. Φρεσκάδα στον ουρανίσκο, νεύρο και ισορροπία.
Château Motte Maucourt / AOC Bordeaux / sauvignon blanc
Soft yellow-green color. Peach, apple and pear nose, evoking a fresh cut grass sensation. Brings freshness, nerve and balance to the palate.

Thema White / Κτήμα Παυλίδη, Δράμα / sauvignon blanc, ασύρτικο / 28€
Πρασινοκίτρινο χρώμα, πολυσύνθετο άρωμα εξωτικών και λευκόσαρκων φρούτων, με κυρίαρχα το γκρέιπφρουτ και το ροδάκινο. Στο στόμα το ασύρτικο δίνει μια διακριτική αίσθηση ορυκτών, ενώ με το χαρακτηριστικό νεύρο του προσδίδει φρεσκάδα και μεγάλης διάρκειας επίγευση.
Thema White / Domaine Pavlidis, Drama / sauvignon blanc, assyrtiko
Green-yellow color, complex tropical and white fruit aroma, with grapefruit and peach standing out. Discrete mineral mouthfeel and the characteristic nerve emitting freshness, producing long-lasting aftertaste.

Συλλογή / Κτήμα Μωραΐτη, Πάρος / μαλαγουζιά, ασύρτικο / 28€
Δροσερά αρώματα λουλουδιών και γκρέιπφρουτ. Στόμα αρμονικό, ορυκτώδες με τραγανή οξύτητα και μακρά αρωματική επίγευση.
Sillogi / Moraitis estate, Paros / malagouzia, assyrtiko
Cool flowers and citrus aromas. Harmonious, mineral mouthfeel with crunchy acidity and a long-lasting aromatic aftertaste.

Καρακάξα / Οικογένεια Κορδά, Πάτρα / μαλαγουζιά / 38€
Απαλό κίτρινο χρώμα με χρυσές αποχρώσεις. Μύτη εκφραστική, με έντονα αρώματα εσπεριδοειδών, γλυκολέμονου και αχλαδιού. Στόμα μεσαίου σώματος, με εκρηκτική, νόστιμη και δροσερή οξύτητα. Αρώματα τροπικών φρούτων, με κυρίαρχο τον ανανά. Νύξεις από ροδάκινο, μοσχολίβανο και βότανα. Επίγευση σχετικά μεγάλης διάρκειας με πολυπλοκότητα και συνεχή εξέλιξη.
Karakaxa / Korda family, Patras / malagouzia
Pale yellow color with golden shades. Expressive nose, with strong aromas of citrus, sweet lemon and pear. Medium body mouth, with explosive, delicious and cool acidity. Aromas of tropical fruits, with pineapple predominating. Peach hints and touches of muscovite and herbs. Relatively long aftertaste with complexity and continuous evolution.

Άγιος Χρόνος / Κτήμα Avantis / viognier / 40€
Βαθύ ρουμπινί χρώμα, μύτη με έντονο πολύπλοκο bouquet, αρώματα βιολέτας, γλυκόριζας, κόκκινων γλυκών φρούτων, βερίκοκου και ισορροπημένου βαρελιού. Στόμα πλούσιο, πικάντικο, με πολύ κομψές βελούδινες τανίνες, οξύτητα καταλυτική και φινέτσα σπάνια για ελληνικό κρασί. Βελούδινη υφή και μακριά επίγευση.
Agios Chronos / Avantis Estate / viognier
Deep ruby color, nose with intense complex bouquet, aromas of violet, licorice, red sweet fruit, apricot and balanced barrel. Rich, spicy mouth, with very elegant velvety tannins, catalytic acidity and finesse rare for Greek wine. Velvety texture and long aftertaste.

Κτήμα Αλφα Sauvignon Blanc Fumé / Κτήμα Άλφα, Αμύνταιο / sauvignon blanc / 45€
Κρυστάλλινο και λαμπερό, με υποκίτρινο χρώμα και ελαφρά πρασινωπές ανταύγειες. Μύτη έντονη και πλούσια, τυπική της ποικιλίας. Αρώματα εσπεριδοειδών και φρούτων του πάθους, με μια γλυκιά χροιά πεπονιού σε φόντο βανίλιας για το τέλος. Ιδιαίτερα γεμάτο στο στόμα, με εξαιρετική ισορροπία, δροσιά και μεταλλικότητα. Ζωηρή και μακράς διάρκειας επίγευση.
Ktima Alfa Sauvignon Blanc Fumé / Alfa Estate, Aminteo / sauvignon blanc
Crystal and bright, with a pale yellow color and slightly greenish reflections. Nose intense and rich, typical of the variety. Aromas of citrus and passion fruit, with a sweet hint of melon on a vanilla background for the end. Extremely full in the mouth, with excellent balance, coolness and minerality. Lively and long lasting aftertaste.

Alamos / Αργεντινή / torrontes / 42€
Πρασινοκίτρινο οπτικά με εκρηκτικό αρωματικό χαρακτήρα. Ξεχωρίζουν νότες από εσπεριδοειδή και πυρηνόκαρπα φρούτα οπως το ροδάκινο και συνυπάρχουν με αρώματα γιασεμιού και φρέσκων βοτάνων. Τραγανό και φρέσκο στο στόμα, με μακρά και φρέσκια επίγευση.
Green-yellow optically with explosive aromatic character. Distinguish notes of citrus and stone fruits such as peach and coexist with aromas of jasmine and fresh herbs. Crisp and fresh in the mouth, with a long and fresh aftertaste.

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ | ROSE WINES

Λημνιώνα, Κτήμα Ζαφειράκη, Θεσσαλία / λημνιώνα / 28€ / 7€
Μέτριο ρουμπινί χρώμα. Στη μύτη χαρακτηριστικά αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων, ανεπαίσθητο βαρέλι και πικάντικα μπαχαρικά. Στόμα φρεσκότατο, με υψηλή οξύτητα να χαρίζει ζωντάνια, χωρίς τεράστιο όγκο, αλλά εξαιρετική γευστική πολυπλοκότητα και κομψή παρουσία τανινών. Η παραμονή στο ποτήρι ή η μετάγγιση σε καράφα «ανοίγει» αρωματικά το κρασί αφήνοντας να αναπτυχθεί πλήρως ο ελκυστικός του χαρακτήρας. Μια γηγενής ποικιλία και ένα κρασί το οποίο συμβαδίζει απόλυτα με τις σύγχρονες παγκόσμιες οινικές τάσεις.
Limniona, Zafiraki Estate, Thessaly / limniona
Moderate ruby color. On the nose characteristic aromas of small red fruits, subtle barrel and spices. Mouth fresh, with high acidity to give vitality, without huge volume, but exceptional taste complexity and elegant presence of tannins. Staying in the glass or pouring into a carafe "opens" the wine aromatically, allowing its attractive character to fully develop. A unique indigenous variety and a wine that is perfectly in line with modern world wine trends.

Άκρες Ροζέ / Κτήμα Σκούρα, Πελοπόννησος / αγιωργίτικο, μοσχοφίλερο / 28€ / 7€
Το χρώμα λαμπερό, ανοιχτό κερασί με ροδαλές ανταύγειες. Η μύτη ζωντανή, γεμάτη καθαρότητα, με αρώματα ώριμων κερασιών, φραμπουάζ με νύξεις γλυκών μπαχαρικών, ανθέων και νότες ροδοπέταλου. Το στόμα είναι μεσαίου μεγέθους, με μεσαία προς υψηλή οξύτητα και μια ελαφριά αίσθηση πολύ ώριμων τανινών. Τα αρώματα στόματος ακολουθούν αυτά της μύτης, μαζί με νύξεις γλυκού γρασιδιού και τσιχλόφουσκας. Η επίγευση έχει μεσαία διάρκεια και συνεχή εξέλιξη οδηγώντας στην πολυπλοκότητα.
Akres Rosé / Domaine Skouras, Peloponnese / agiorgitiko, moschofilero
Shiny, bright cherry colored wine with rosy highlights. Vivid and clear nose, with ripe cherry aromas, sweet and spicy framboise, blossom and rose petals notes. Mild to high acidity and ripe tannins. Mouthfeel aromas that follow the nose, including tittles of sweet grass and bubblegum. Complex aftertaste of average duration.

Thema Rosé / Κτήμα Παυλίδη, Δράμα / tempranillo / 28€
Ο ρόδινος αυτός οίνος διακρίνεται από τα εκλεπτυσμένα αρώματα φράουλας και φρούτων του δάσους, σε ένα φόντο από ρόδα. Στο στόμα διατηρεί φρεσκάδα, σε συνδυασμό με πλούσιο όγκο, ενώ ολοκληρώνεται με μια μακριά επίγευση ώριμων φρούτων και καραμέλας.
Thema Rosé / Domaine Pavlidis, Drama / tempranillo
Refined strawberry and forest fruit aromas. With a fresh and rich mouthfeel that results in a long-lasting aftertaste of ripe fruits and caramel.

Rosé / Κτήμα Μωραΐτη, Πάρος / αηδάνι μαύρο / 28€
Δροσερά αρώματα κόκκινων φρούτων και καραμέλας φράουλας. Πλούσιο, αρμονικό σώμα, με τραγανή οξύτητα.
Rosé / Moraitis Estate, Paros / black aidani
Cool red fruit and strawberry caramel aromas. Rich and harmonious body, with crunchy acidity.

Peplo / Κτήμα Σκούρα, Πελοπόννησος / μαυροφίλερο, αγιωργίτικο, syrah / 35€
Μοναδικός αρωματικός χαρακτήρας εσπεριδοειδών και αγριολούλουδων, με γεμάτο σώμα και δροσερή επίγευση. Αποτελεί ιδανική πρόταση για ένα ελληνικό ροζέ, εφάμιλλο των αντίστοιχων της Προβηγκίας
Peplo / Skouras Estate, Peloponnese / mavrofilero, agiorgitiko, syrah
Unique aromatic character of citrus and windflowers, full-bodied with a cool aftertaste. Equivalent to rose wines of Provence.

Whispering Angel / Château d'Esclans, Προβηγκία / grenache rolle, cinsault, mourvèdre, syrah / 48€
Καθαρόαιμο ροζέ από την Προβηγκία. Αυτό αποδεικνύεται τόσο από την ποικιλιακή του σύνθεση όσο και από το γενικότερο προφίλ του. Φρέσκο, ζωντανό, με όμορφο αρωματικό χαρακτήρα που παραπέμπει σε φράουλες και αγριολούλουδα. Δυνατή οξύτητα που ξεδιψά και φρεσκάρει. Ένα κρασί για όλες τις ώρες, που ταιριάζει με κάθε πιάτο.
Whispering Angel / Château d'Esclans, Provence / grenache rolle, cinsault, mourvèdre, syrah
Purebred rosé from Provence. This is evidenced both by its varietal composition and its general profile. Fresh, lively, with a beautiful aromatic character reminiscent of strawberries and wildflowers. Strong acidity that eliminates thirst and refreshes. A wine for any time of the day, that matches with any dish.

ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ | RED WINES

Rapsani / Οινοποιείο Ντούγκος, Ραψάνη / ξινόμαυρο, κρασάτο, σταυρωτό / 32€ / 8€
Διαυγές ερυθρό χρώμα. Στη μύτη εμφανίζονται εντυπωσιακά αρώματα κέδρου και καπνού, καθώς και μια παλέτα αποξηραμένου κερασιού και φρέσκιας φράουλας. Το σώμα είναι πιο γεμάτο απ' ό,τι προδιαθέτει το ανοιχτό χρώμα του - χαρακτηριστικό των κρασιών από ξινόμαυρο. Κρασί με γερή δομή, με μακρύ και οξύ τελείωμα.
Rapsani / Ntougkos winery, Rapsani / xinomavro, krasato, stavroto
Clear red color. Impressive cedar and tobacco nose, with dried cherry and fresh strawberry notes. A full-bodied and firmly structured wine, with a long and acid finishing.

Portes Merlot / Κτήμα Σκούρα, Πελοπόννησος / merlot / 32€ / 8€
Το χρώμα του είναι βαθύ πορφυρό, με ρουμπινί ανταύγειες. Η μύτη είναι συμπυκνωμένη, σύνθετη και πολυδιάστατη. Ξεδιπλώνονται αρώματα κόκκινου κερασιού, ώριμου δαμάσκηνου και γλυκιάς βανίλιας, μαζί με νύξεις βιολέτας και καπνού. Στο στόμα είναι στρογγυλό, βελούδινο, γεμάτο με πολύ ώριμες και μαλακές τανίνες. Κυριαρχεί το βαθύ μαύρο και κόκκινο φρούτο. Ακολουθούν αρώματα μπαχαρικών και καπνού. Η επίγευση είναι πλούσια, διαρκής και σύνθετη.
Portes Merlot / Domaine Skouras, Peloponnese / merlot
Deep red color with ruby highlights. Condensed, complex and multidimentional nose. Red cherry, ripe plum and sweet vanilla aromas, with violet and tobacco notes. Velvet mouthfeel, rich with soft tannins. Deep black and red fruits dominate, while the spicy and tobacco aromas follow. Long and complex aftertaste.

Oxford Landing / Yalumba, Νότια Αυστραλία / cabernet sauvignon, shiraz / 32€
Το μοναδικό κρασί των παγκόσμιων brand names που παράγεται από σταφύλια από ένα και μόνο αμπελοτόπι, το Oxford Landing. Ένα κλασικό χαρμάνι cabernet sauvignon με shiraz, το οποίο οι ντόπιοι αποκαλούν claret (κοκκινέλι). Ζουμερό, απολαυστικό και μαλακό.
Oxford Landing / Yalumba, South Australia / cabernet sauvignon, shiraz
The only wine of the category, produced from a single vineyard, Oxford Landing. A classic cabernet sauvignon and shiraz variety, that the locals call claret. Juicy, soft and enjoyable

Paros Reserve / Κτήμα Μωραΐτη, Πάρος / μανδηλαριά, μονεμβασιά / 42€
Μπουκέτο αγριοκέρασων και ώριμων δαμάσκηνων. Στόμα πλούσιο, στρογγυλό, με μακρά επίγευση μπαχαρικών και ώριμες τανίνες.
Paros Reserve / Moraitis Estate, Paros / mandilaria, monemvasia
Wild cherry and ripe plum. Rich and round mouthfeel, with a long, spicy aftertaste and mature tannins.

ΗΜΙΑΦΡΩΔΗ | SEMI-SPARKLING WINE
Bubble' s Symphony Λευκό / White / 35€
Bubble' s Symphony Ροζέ / Rose / 40€

ΑΦΡΩΔΗΣ ΟΙΝΟΣ | SPARKLING WINE
Bianco Nero / ***8€***

ΜΠΥΡΕΣ | BEERS
56 Isles Collection Parian beers / 7€

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ | REFRESHMENTS
Coca Cola / 3.5€
Πορτοκαλάδα με ανθρακικό / Orangeade carbonated / 3.5€
Sprite / 3.5€
SanPellegrino / 8€
Νερό / Water 1Lt / 3.5€

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΤΖΑΝΝΗΣ ΚΟΡΤΙΑΝΟΣ
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ). ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Η ΔΥΣΑΝΕΞΙΕΣ ΣΤΗΝ ΑΡΧΗ ΤΟΥ ΓΕΥΜΑΤΟΣ.

PERSON IN CHARGE OF MARKET INSPECTION: TZANNIS KORTIANOS
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE). IN CASE OF A FOOD ALLERGY, PLEASE INFORM YOUR WAITER AT THE BEGINNING OF THE MEAL.

PREMIUM WINE SUGGESTIONS

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ | WHITE WINES

Λαγότοπος / Κτήμα Μιχαηλίδη, Δράμα / ασύρτικο, gewürztraminer / 95€
Ωριμάζει για 6 μήνες σε δρύινα βαρέλια. Ένα εκρηκτικό blend ασύρτικου - gewürztraminer. Στρογγυλό, λιπαρό, πλούσιο σώμα με δροσερό αρωματικό χαρακτήρα. Νότες τριαντάφυλλου, ώριμου ροδάκινου, βερίκοκου και πινελιές από λίτσι. Το στόμα ακολουθεί πιστά τον παραπάνω χαρακτήρα, ενώ υπάρχει και αρωματική παρουσία βανίλιας.
Lagotopos / Mixailidis Estate / assyrtiko, gewürztraminer
Matures for 6 months in oak barrels. An explosive blend of assyrtiko - gewürztraminer. Round, oily, rich body with a cool aromatic character. Notes of rose, ripe peach, apricot and touches of lychee. The mouth faithfully follows the above character, while an aromatic sense of vanilla accompanies the taste.

Όβηλος / Κτήμα Βίβλια Χώρα / ασύρτικο, semillon / 60€
Φινετσάτο και εκφραστικό, με αρώματα βερίκοκου, μελιού, τροπικών φρούτων και εσπεριδοειδών, ξηρών καρπών και βανίλιας. Η γεύση του πλούσια και πολύπλοκη, με ισορροπία ανάμεσα στον έντονο αρωματικό του χαρακτήρα και τη δροσιστική του οξύτητα.
Elegant and expressive, with aromas of apricot, honey, tropical fruits and citrus fruits, nuts and vanilla. Its taste is rich and complex, with a balance between its intense aromatic character and its refreshing acidity.

Καριπίδη Chardonnay Special Edition / Κτήμα Καριπίδη, Κραννώνας / chardonnay / 55€
Λαμπερό χρυσαφένιο χρώμα. Σύνθετη παλέτα αρωμάτων ώριμων φρούτων και εσπεριδοειδών (αχλάδι, μπανάνα, ανανάς, μανταρίνι), σε φόντο από νότες μελιού, βανίλιας και καπνού δρύινου βαρελιού. Λιπαρό και ισορροπημένο στο στόμα, με μεγάλο όγκο και επίγευση.
Karipidi Chardonnay Special Edition / Karipidi Estate, Krannonas / chardonnay
Bright golden color. A complex palette of aromas of ripe and citrus fruits (pear, banana, pineapple, mandarin), on a background of notes of honey, vanilla and oak barrel smoke. Oily and balanced in the mouth, with a large volume and aftertaste.

Θαλασσίτης / Γαία οινοποιητική, Σαντορίνη / ασύρτικο / 60€
Απαλό κίτρινο χρώμα, αρώματα φρούτων και μελιού ντύνουν το σώμα του. Γεύσεις και φλούδες εσπεριδοειδών, συνδυάζονται με αρώματα από γλυκό ροδάκινο. Υπερτερεί η τραγανή οξύτητα. Δροσερό, με καλό όγκο και μια νόστιμη, αλμυρή επίγευση.
Thalassitis / Gaia winery, Santorini / assyrtiko
Pale yellow color, aromas of fruit and honey dress the body. Citrus flavors and peels are combined with sweet peach aromas. Crispy acidity prevails. Coolness comes together with a good volume and a delicious, savory aftertaste.

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ | ROSE WINES

Chateau Miraval / Côtes de Provence, Προβηγκία / cinsault, grenache, rolle, syrah / 80€
Ελκυστικό, απαλό χρώμα, ιδιαίτερα λαμπερό. Στη μύτη, συναντούμε κομψές νότες raspberry, ροδάκινου και λευκών λουλουδιών. Η έκφραση του terroir αποκαλύπτεται στην παλέτα, με την εντυπωσιακή φρεσκάδα, τη μεταλλικότητα και την αλατότητα. Ισορροπημένο, με καλή επίγευση και ιδιαίτερο χαρακτήρα.
Chateau Miraval / Côtes de Provence / cinsault, grenache, rolle, syrah
Attractive, soft color, very bright. On the nose, we find elegant notes of raspberry, peach and white flowers. The expression of the terroir is revealed in the palette, with its impressive freshness, metallicity and salinity. Balanced, with good aftertaste and special character.

Κτήμα Άλφα Ροζέ, Μακεδονία / ξινόμαυρο / 50€
Ένα εντυπωσιακό λαμπερό ροζέ κρασί που κερδίζει με την όμορφη λουλουδάτη αρωματικότητά του στη μύτη, καθώς και τον πληθωρικό φρουτώδη χαρακτήρα του στο στόμα. Έχει τονισμένη, δροσιστική οξύτητα και μεγάλη διάρκεια, ανεβάζοντας ψηλά τον πήχυ των Ελληνικών ροζέ.
Rosé Alpha Estate, Macedonia / xinomavro
An impressive bright rosé wine that wins with its beautiful floral aroma on the nose, as well as its exuberant fruity character in the mouth. It has a pronounced, refreshing acidity and long duration, raising the bar of Greek rosés.

Lapo Premium Rosé, Πελοπόννησος / αγιωργίτικο, μοσχοφίλερο / 1600€
Τα σταφύλια συμβάλλουν στον πλούσιο πικάντικο χαρακτήρα του κρασιού, προσδίδοντας εξαιρετική οξύτητα. Με έντονο χαρακτήρα, συναρπαστικές γεύσεις τριαντάφυλλου και φρέσκου ροδιού γοητεύουν τον ουρανίσκο. Οι όμορφες και φίνες πινελιές κόκκινου γκρέιπφρουτ συμβάλλουν σε μια δροσερή, γεμάτη φρεσκάδα επίγευση.
Lapo Premium Rosé, Peloponnese / agiorgitiko, moschofilero
Moderate ruby color. On the nose characteristic aromas of small red fruits, subtle barrel and spices. Mouth fresh, with high acidity to give vitality, without huge volume, but exceptional taste complexity and elegant presence of tannins.

ΚΟΚΚΙΝΑ ΚΡΑΣΙΑ | RED WINES

Dona Silvina Malbec Varietal / Bodega Krontiras, Medoza / malbec / 55€
Βαθυκόκκινο, με μωβ ανταύγειες, αναδίδει αρώματα ώριμου δαμάσκηνου, με απολαυστικές νύξεις βανίλιας και σοκολάτας. Γεμάτο στο στόμα, κομψό και ισορροπημένο, με επίμονο τελείωμα.
Dona Silvina Malbec Varietal / Bodega Krontiras, Medoza / malbec
Deep red, with purple highlights, emerges aromas of ripe plum, with delicious hints of vanilla and chocolate. Full in the mouth, elegant and balanced, with a persistent finish.

Gaja Pieve Santa Restituta Brunello di Montalcino / Toscana, Italy / italian brunelo / 230€
Ερυθρό έντονο με επιθετικό χαρακτήρα. Ταιριάζει εξαιρετικά με πιάτα σούβλας, παλαιωμένα κίτρινα τυριά, κρέατα σχάρας, και κυνήγι.
Intense red with an aggressive character. It goes perfectly with spit dishes, aged yellow cheeses, grilled meats, and game.

Pinot Noir / Κτημα Άλφα / 58€
Κρασί μεγάλης έντασης, ισορροπίας και δομής. Βάθος και συγκέντρωση, ισορροπημένα με φρέσκια οξύτητα και ορυκτά, χαρακτηριστικά της περιοχής. Δελεαστικό μπουκέτο σύνθετων αρωμάτων που χαρακτηρίζεται από άγρια κεράσια, μπαχαρικά και δαμάσκηνα, σμέουρα, νότες κακάο και με την δροσερή οξύτητά του να ελκύει κάθε εκπαιδευμένο ουρανίσκο.
Pinot Noir / Alfa Estate
A wine of great intensity, balance and structure. Depth and concentration, balanced with fresh acidity and minerals, characteristics of the area. Tempting bouquet of complex aromas characterized by wild cherries, spices and plums, raspberries, cocoa notes and with its cool acidity to attract any trained palate

Ca'Marcanda Promis / Toscana, Italy / merlot, sangiovese, syrah / 95€
Οπτικά είναι βαθυκόκκινο, σχεδόν ρουμπινί. Στην μύτη πολύπλοκο, ξεχωρίζουν αρώματα άγριων κόκκινων φρούτων, κασσίς, δαμάσκηνου, γλυκόριζας και ευκάλυπτου. Γεμάτο και καλοδομημένο στο στόμα, πυκνό με ώριμες τανίνες. Μεγάλης διάρκειας η επίγευση του.
Ca'Marcanda Promis / Toscana, Italy / merlot, sangiovese, syrah
Οπτικά είναι βαθυκόκκινο, σχεδόν ρουμπινί. Στην μύτη πολύπλοκο, ξεχωρίζουν αρώματα άγριών κόκκινων φρούτων, κασσίς, δαμάσκηνου, γλυκόριζες και ευκάλυπτου. Γεμάτο και καλοδομημένο στο στόμα, πυκνό με ώριμες τανίνες. Μεγάλης διάρκειας η επίγευση του.

ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ | CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut / 120€
Moët & Chandon Brut Rosé / 120€
Moët & Chandon Imperial Ice / 130€
Dom Perignon Brut / 310€
Dom Perignon Rosé / 950€

ΑΓΟΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΤΖΑΝΝΗΣ ΚΟΡΤΙΑΝΟΣ
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ). ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΗΜΕΡΩΣΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΥΧΟΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Η ΔΥΣΑΝΕΞΙΕΣ ΣΤΗΝ ΑΡΧΗ ΤΟΥ ΓΕΥΜΑΤΟΣ.

PERSON IN CHARGE OF MARKET INSPECTION: TZANNIS KORTIANOS
CONSUMER IS NOT OBLIGED TO PAY IF THE NOTICE OF PAYMENT HAS NOT BEEN RECEIVED (RECEIPT - INVOICE). IN CASE OF A FOOD ALLERGY, PLEASE INFORM YOUR WAITER AT THE BEGINNING OF THE MEAL.

ΚΤΨ: ΓΑΡΙΔΑ / ΚΑΡΑΒΙΔΑ   FROZEN: SHRIMP / CRAYFISH