

BEEBOP



JOOMLA

MENU

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 κολοκασί χόχο, λευκό κρεμμύδι και φρέσκο κολοκασφό. **Λαουράκι 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 τσιμτσιουρί wasabi mayo
Grilled scallops in Adobo marinade and wasabi mayo tsimitsouri sauce

Nikkei
Φρέσκο ψάρι μαριναρισμένο σε γαπωνέζικη Ponzu με Yuzu και μέλι.
Σερβίρεται με μικρή σάλτσα 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 Rocofo*, ψητό κοτόπουλο, αβοκάντο και ντομάτα κοנφι
Pepper cream from *Aji Rocofo* pepper, roasted chicken, avocado and tomato confit

Crab / 19€
Κρέας από καβούρι, καλαμποκί χόχο, Peruano 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 αγγιαιοελαγίτικο καθουρού, 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, αγουρί, σάλτσα άνηθο, 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, μεσκάβ), πράσινο μήλο και σάλτσα dill
Fresh Gravlax salmon, green leaves (chinese cabbage, baby spinach, valerian, mesclun), green apple and dill sauce

Quinoa / 15€
Σάλτσα από λευκή και κόκκινη κινόα, κόκκινο λάχανο, ρόδι, φασόλια, ανανάς, λευκό κρεμμύδι και γλυκίσιο σάλτσα με μάγκο
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, χόχο καλαμποκί και γλυκοπατάτα
Pork skewers in Mayan marinade, choclo corn and sweet potato

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

Octopus / 18€
Χιτσόφι (μαριναρισμένο πλοκάμι από φρέσκο χιτσόφι), χόχο καλαμποκί και γλυκοπατάτα
Octopus (marinated tentacle of fresh octopus) with choclo corn and sweet potato

ΛΕΥΚΑ ΚΡΑΣΙΑ | WHITE WINES

Αμυγα / Κτήμα Σκούρα, Πελοπόννησος / chardonnay, μυλαγουζιά / 28€ / 7€
Το χρώμα είναι διαγυές κτηνοπράσινο με αρκετές πρασινιές ανταύγειες. Μύτη εκφραστική, με αρώματα ώριμου ροδάκινου, πεπονιά, τροπικών φρούτων και νύξεις λεμονιά. Αρώματα βουτύρου, κόρας ψωμιού και καραμελές αμυλοκούβου. Στόμα πλούσιο, στοργικό, ισορροπημένο λόγω της τραγιανής οξύτητας.
Amryga / 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 κτηνοπράσινο χρώμα. Ένταση αρωμάτων ροδάκινου, μήλου, αχλάδι στη μύτη, με νύξεις φρεσκοκομμένου χόρτου. Φρεσκάδα στον ουρανικό, 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, ασυρτικό / 28€
Πρασινοκίτρινο χρώμα, πολυονόμετο άρωμα εξωτικών και λευκόφακων φρούτων, με κυρίαρχα το γκρέιπφρουτ και το ροδάκινο. Στο στόμα το ασυρτικό δίνει μια διακριτή αίσθηση ορυκτών, ενώ με το χαρακτηριστικό νεύρο του προσδίδει φρεσκάδα και μεγάλη διάρκεια επίτησης.
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 Μωραϊτή, Πάρος / μαλαγουζιά, ασυρτικό / 28€
Δροσερά αρώματα λουλουδιών και γκρέιπφρουτ. Στόμα αρμονικό, ορυκτώδες με τραγιάν οξύτητα και μακρά αρωματική επίτησης.
Sillogi / Moraitis Estate, Paros / malagouzia, assyrtiko
Cool flowers and citrus aromas. Harmonious, mineral mouthfeel with crunchy acidity and a long-lasting aromatic aftertaste.

Καρακάξ / Οικογένεια Κορδά, Πάτρα / μαλαγουζιά / 38€
Απαλό κίτρινο χρώμα με χυαές αποχρώσεις. Μύτη εκφραστική, με έντονα αρώματα εσπεριδοειδών, γλυκοκλέμονα και αρλόβου. Στόμα μεσοίου ούρατος, με εξαιρετική νύστηση, βροσύνη και μεταλλικότητα. Ζωηρή και μακράς διάρκειας επίτησης, τον αναδύ. Νύξεις από ροδάκινο, μοσχολίβανο και βότανο. Επίτησης σχετικά μεγάλη διάρκεια με πολυπλοκότητα και συνεχή εξέλιξη.
Karakaksa / 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 ρουμνί χρώμα, μύτη με έντονο πολυπλοκο bouquet, αρώματα βιολέτας, γλυκίριζας, κόκκινων γλυκών φρούτων, βερδικό και ισορροπημένο βρεφείο. Στόμα πλούσιο, πυκνό και με πολύ κομψές βελούδους τανίνες, οξύτητα καταλυτική και φινέτσα όσηνα για ελληνικό κρασί. Βελούδινη υφή και μακρά επίτησης.
Agios Chonos / 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 Άλφα 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 πεπονιάσ σε φόντο βανίλιας για το τέλος. Ιδιαίτερα γεμάτο στο στόμα, με εξαιρετική ισορροπία, βροσύνη και μεταλλικότητα. Ζωηρή και μακράς διάρκειας επίτησης.
Alfa Ktima 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.

Άλamos / Αργεντινή / torrontes / 42€
Πρασινοκίτρινο οπτικό με εκρηκτικό αρωματικό χαρακτήρα. Ξεχωρίζουν νύτες από εσπεριδοειδή και πυρηνόκαρπα φρούτα όπως το ροδάκινο και συσπαρχουν με αρώματα γαρσπού και φρέσκων βότανων. Τραγανό και φρέσκο στο στόμα, με μακρά και φρέσκια επίτησης.
Alamos / Argentina / torrontes / 42€
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.

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

ΑΦΩΡΩΔΗΣ 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€

Spritle / 3.5€

SanPellegrino / 8€

Nero / Water 1lt / 3.5€

ΑΓΩΡΑΝΟΜΙΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: ΤΖΑΝΗΣ ΚΟΡΤΙΑΝΟΣ
Ο ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΥΠΟΧΡΕΩΣΗ ΝΑ ΠΛΗΡΩΣΕΙ ΕΑΝ ΔΕΝ ΛΑΒΕΙ ΤΟ ΝΟΜΙΜΟ ΠΑΡΑΣΤΑΤΙΚΟ ΣΤΟΙΧΕΙΟ (ΑΠΟΔΕΙΞΗ - ΤΙΜΟΛΟΓΙΟ). ΠΑΡΑΚΑΛΟΥΜΕ ΕΝΔΗΜΕΡΩΣΕΤΕ ΤΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ ΤΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΗΣ ΓΙΑ ΤΥΧΩΝ ΑΛΛΕΡΓΙΕΣ Η ΔΥΣΛΑΜΒΙΞΕΣ ΣΤΗΝ ΑΡΧΗ ΤΟΥ ΓΕΥΜΑΤΟΣ.

PERSON IN CHARGE OF MARKET INSPECTION:
TZANIS 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 Μικηλίδη, Δράμα / ασυρτικό, gewürztraminer / 95€
Αρωμίζει για 6 μήνες σε δρύινα βαρέλια. Ένα εκρηκτικό blend ασυρτικού - gewürztraminer. Στοργικό, λιπαρό, πλούσιο ούμα με δροσερό αρωματικό χαρακτήρα. Νύτες τριαντάφυλλο, ώριμου ροδάκινου, βερδικό και πινελάες από λίτσι. Το στόμα ακολουθεί πιστά τον παραπάνω χαρακτήρα, ενώ υπάρχει και αρωματική παρουσία βανιλίας.
Agatorpos / Mikailidis 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.

Φνεθός / Κτήμα Βίβλια Χώρα / ασυρτικό, semillon / 60€
Οργανικό και εκφραστικό, με αρώματα βερδικό, μελιού, τροπικών φρούτων και εσπεριδοειδών, ξηρών καρπών και βανιλίας. Η γεύση του πλούσια και πολύπλοκη, με ισορροπία ανάμεσα στον έντονο αρωματικό του χαρακτήρα και τη δροσιστική του οξύτητα.
Its taste is rich and complex, with a balance between its intense aromatic character and its vanishing acidity.

Καριπίδη Chardonnay Special Edition / Κτήμα Καριπίδη, Κραννώνας / chardonnay / 55€
Λαμπερό χρυσαφένιο χρώμα. Σύνθετη παλίανθο αρωμάτων ώριμων φρούτων και εσπεριδοειδών (αχλάδι, μπανάνα, σανάς, γαρσινόφι), σε φόντο στις νύξεις μελιού, βανίλιας και καπνού δρύινου βρεφείο. Απαρό και ισορροπημένο στο στόμα, είναι με μεγάλο όγκο και επίτησης.
Karipidi Chardonnay Special Edition / Karipidi Estate, Krapnosonas / 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.

Θαλασινή / Γαία οينوποιητική, Σαντορίνη / ασυρτικό / 60€
Απαλό κίτρινο χρώμα, αρωματά φρούτων και μελιού γίνονται το στόμα. Γεύσεις και φλούδες εσπεριδοειδών, συνδυάζονται με αρώματα από γλυκό ροδάκινο. Υπερτερπει η τραγιανή οξύτητα. Δροσερό, με κολό όγκο και μια νόστηση, θαλασσινή.
Thalasinis / 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. Crisp yellow color. 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€
Εκρηκτικό, απαλό χρώμα, ιδιαίτερα λαμπερό. Στη μύτη, τροπικότητα κομψές φρεσκό, ροδάκινο και λευκών λοκολιδιών. Η έκρηξη του ταπεινι αποκαλύπτει στην παλέτα, με την εντυπωσιακή φρεσκάδα, τη μεταλλικότητα και την αλατότητα. Ισορροπημένο, με καλή επίτησης 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 / ξινόμυρο / 50€
Ένα εντυπωσιακό λαμπερό ροζέ κρασί που κερδίζει με την άμοχη λουλουδι, δροσιστική οξύτητα που στη μύτη, καθώς και τον πληθωρικό φρουωυθινό χαρακτήρα του στο στόμα. Έχει φινέτσα, υδροστατική αρωματικότητα και μεγάλη διάρκεια, ανεβάζοντας ψιλά τον πήμο των ελληνικών ροζέ.
Rosé Alpha Estate, Macedonia / xinomavro
An impressive bright rose 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.

Laro Premium Rosé, Πελοπόννησος / αγωνιργίτικο, μοσχοφίλερο / 1600€
Τα σταφύλια υμαβάνουν στον πλούσιο πυκνότα χαρακτηρισμό του κρασιού, προσδίδοντας εξαιρετική οξύτητα. Με έντονο χαρακτήρα, συναρπαστικές νύξεις τριαντάφυλλο και φρέσκου ροδαίου γαρσινού τον ουρανικό. Οι όμορφες και φινές πινελάες κόκκινου γκρέιπφρουτ συμβάλλουν σε μια δροσερή, γεμάτη φρεσκάδα επίτησης.
Laro 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.

SIGNATURE COCKTAILS

Bebo 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 / σιρόφι τσιχλόφουκα / φρέσκος χυμός λεμόνι / watermelon bitter / ασπράδι αυγού
Mastiha liqueur / bubble gum syrup / fresh lemon juice / watermelon bitter / egg white

Joomla / 15€
Bourbon whiskey / σπιτικό σιρόφι 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 σιρόφι chilli / φρέσκος χυμός ανανά / φρέσκος χυμός λάιμ / tiki bitter
Dark rum / spiced rum / Jamaican rum / orange curacao liqueur / homemade chili syrup / fresh pineapple juice / fresh lime juice / tiki bitter

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

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

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

CARNE ASADO / ΨΗΤΟ ΚΡΕΑΣ

Picanha for 2 (500g - 600g) / 75€

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

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

Pork Bondiela / 21€
Χοιρινό εμπέριο τυλιγμένο πάνω σε ψητό ψωμί, κρεμμυδιά τουρού και σάλτσα chimichurri
Imperial pork tagliata on bread, pickled onions and chimichurri sauce

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

Latin American Burger Hamburguesa / 19€
Το latin cheeseburger μας με το χειροποίητο ζυμωμένο μοσχαρίσιο μπιφτεκί, ψωμί πατάτας, μπέσαρο βουτύρου, chili ππαγο, κρεμμυδι 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€
Φιλοκομμένο φιλέτο μοσχαρίδι, καραμελωμένα λαχανικά, σάλτσα σόγια σαους και sticky rice
Finely chopped veal fillet, caramelized vegetables, saltado soya sauce and sticky rice

Arroz Criollo / 22€
Κριαζέικο περουβιανό ροζί με κοτόπουλο στο γουάν, πιπεριές *Aji*, αβοκάντο και σάλτσα Limassol
Peruvian Criollo style rice cooked with chicken in a wok, with *Aji Amarillo* peppers, avocado and Limassol salad

Γαριδες Curry / 29€
Γαριδες σε σάλτσα από κίτρινο cury και γάλα καρύδας και τηγανητό ρυζί
Shrimps in yellow cury sauce and coconut milk and fried rice

Chaufa - Arroz Vegetal / 18€
Πεουβιανό τηγανητό ρυζί με λαχανικά (καλαμποκί, καρότο, ginger, σκόρδο, κόκκινη πιπεριά, ντοματίνια, ραπανάκι, φύτερες bambao)
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 γλυκόςας πάνω σε ganache λευκής σοκολάτας, αλάτι Χαθόνης, ααρό μάγκο 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, κοιλιά κόκκινων φρούτων και πράσινο πιπερί
Tart, chocolate mousse, red fruit coulis and green pepper

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

VEGAN FRIENDLY *

ΡΟΖΕ ΚΡΑΣΙΑ | ROSE WINES

Λημιώνα, Κτήμα Ζαφειράκη, Θεσσαλία / Λημιώνα / 28€ / 7€
Μέτριο ρουμνί χρώμα. Στη μύτη χαρακτηριστικά αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων, ανεπαίσθητο βαρέλι και πικνάντικα μπαχαρικά. Στόμα φρεσκοστάτο, με υψηλή οξύτητα να χαρίζει ζωντανία, χωρίς τεράστιο όγκο, αλλά εξαιρετική γευστική πολυπλοκότητα και κομψή παρουσία τανίνων. Η παρωμένη στο ποτήρι ή με τάγγιση σε κάρφρα ανάγει σε αρωματικό το κρασί αφιρόντας να ανατυχηθεί πλήρως ο ελακτικός του χαρακτήρας. Μία γηγενής ποικιλία και ένα κρασί το οποίο συμβαδίζει απόλυτα με τις σύγχρονες παγκόσμιες ανάγκες τάσεως.
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 / αγωνιργίτικο, μοσχοφίλερο / 28€ / 7€
Το χρώμα λαμπερό, ανοιχτό κερασί με ροδαλές ανταύγειες. Η μύτη ζωντανή, γεμάτη καθαρότητα, με αρώματα ώριμων κερσάων, φρομοπουζί με νύξεις γλυκών μπαχαρικών, ανθέων και νύτες ροσπέταλου. Το στόμα είναι μεσοίου μεγέθους, με μεσαία προς υψηλή οξύτητα και μια ελαφριά αίσθηση πολύ ώριμων τανίνων. Τα αρώματα στόματος ακολουθούν αυτά της μύτης, μαζί με νύξεις γλυκού γρασίδιου και τσιχλόφουρας. Η επίτησης έχει μεσαία διάρκεια και συνεχή εξέλιξη οδηγώντας στην πολυπλοκότητα.
AKres Rose / Domaine Skouras, Peloponnese / agiorgitiko, moschofilero
Shiny, bright cherry colored wine with soft 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. Freshness, complete aftertaste of average duration.

Thema Rosé / Κτήμα Παυλίδη, Δράμα / tempranillo / 28€
Ο ρόδιος αυτός οίνος διακρίνεται από τα εκλεκτισμένα αρώματα φρούσλας και φρούτων του δάσους, σε ένα φόντο από ρόδα. Στο στόμα διατηρεί φρεσκάδα, σε συνδυασμό με πλούσιο όγκο, ενώ ολοκληρώνεται με μια μακρά επίτησης ώριμων φρούτων και καραμελές.
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 Μωραϊτή, Πάρος / αθήνια άρωμα / 28€
Δροσερά αρώματα κόκκινων φρούτων και καραμέλες φρούσλας. Πλούσιο, αρμονικό ούμα, με τραγιανή οξύτητα.
Rosé / Moraitis Estate, Paros / black aidani
Cool red fruit and strawberry caramel aromas. Rich and harmonious body, with crunchy acidity.

Perlo / Κτήμα Σκούρα, Πελοπόννησος / μαυροφίλερο, αγωνιργίτικο, syrah / 35€
Μοναδικός αρωματικός χαρακτήρας εσπεριδοειδών και αγριολούδιων, με γεμάτο ούμα και δροσερή επίτησης, Αποτελεί ιδανική πρόταση για ένα ελληνικό ροζέ, εφάμιλλο των αντίστοιχων της Προβηγκίας
Perlo / Skouras Estate, Peloponnese / manvofilero, 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€
Καθαρότατο ροζέ από την Προβηγκία. Αυτό αποδεικνύεται τόσο από την ποιικιλιακή του σύνθεση όσο και από τον γενικότο προφίλ του. Φρέσκο, ζωντανό, με όμορφο αρωματικό χόρο που παραπέμπει σε φρούλους και αγριολούδια.
Δυνατή οξύτητα που ζεδιάει και φρεσκάρει. Ένα κρασί για όλες τις ώρες, που ταίριαζει με κάθε πιάτο.
Whispering Angel / Château d'Esclans, Provence / grenache rolle, cinsault, mourvèdre, syrah
Purebred rose 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.

KOKKINA ΚΡΑΣΙΑ | RED WINES

Rapsani / Ονοπολείο Ντούγκος, Ροαήνη / ξινόμυρο, κρασατό, σταυρωτό / 32€ / 8€
Διανές ερυθρό χρώμα. Στη μύτη εμφανίζονται εντυπωσιακά αρώματα κερσάου και καπνού, καθώς και μια παλέτα αποσπόμενου κερσάου και φρέσκας φρούσλας. Το ούμα είναι πιο γεμάτο απ' ό, τι προβλεπεται το ανοιχτό χρώμα του χαρακτηριστικό των κρασιών από ξινόμυρο. Κρασί με μακρά και οξεί τέλειωμα.
Rapsani / Ntoukogos winery, Rapsani / xinomavro, kratasato, stavrotro
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€
Ακρες Ροζέ / Domaine Skouras, Peloponnese / agiorgitiko, moschofilero
Ξεδιπλώνονται αρώματα κόκκινου κερσάου, ώριμου διαμόσκινου και γλυκιάς βανιλίας, μαζί με νύξεις βιολέτας και πιναίου φρούτο. Ακολουθούν αρώματα μπαχαρικών και καπνού. Η επίτησης είναι πλούσια, διαρκής και ανέθετη.
Portes Merlot / Domaine Skouras, Peloponnese / merlot
Deep red color with ruby highlights. Condensed, complex and multidimensional 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 παγκόριων brand names που παράγεται από σταφύλια από ένα και μόνο αμπελοτόπι, το Oxford Landing. Ένα κλασικό χαρμίν cabernet sauvignon με shiraz, το οποίο οι ντόπιος σποκαλιόν claret (κοκκινέλι). Ζυμωρό, σποκαλυτικό και μελόκτο.
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 Μωραϊτή, Πάρος / μανδηλιάρη, μονεμβασιά / 42€
Μπουκέτο αγριοκέρσων και ώριμων θαλασσινών. Στόμα πλούσιο, στοργικό, με μακρά επίτησης μπαχαρικών και ώριμες τανίνες.
Paros Reserve / Moraitis Estate, Paros / mandliaria, monemvasia
Wild cherry and ripe plum. Rich and round mouthfeel, with a long, spicy aftertaste and mature tannins.

KOKKINA ΚΡΑΣΙΑ | RED WINES

Dona Silvina Malbec Varietal / Bodega Krontiras, Medoza / malbec / 55€
Βαθουκκινό, με μωβ ανταύγειες, αναδίδει αρώματα ώριμου διαμόσκινου, με