

---

ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ  
& ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

CHAMPAGNE  
& SPARKLING WINE

---

**Κτήμα Μέγα Σπήλαιο Deus Λευκός**  
**Mega Spileo Domaine Deus White**

750 ml 22,00€

Ημίγλυκος / Ημιαφρώδης / Μοσχάτο Ρίου  
*Semi – sweet / Semi – sparkling / Moscato Riou*

**Κτήμα Μέγα Σπήλαιο Deus Rosato**  
**Mega Spileo Domaine Deus Rosato**

750 ml 24,00€

Ημίγλυκος / Ημιαφρώδης / Syrah  
*Semi sweet / Semi- sparkling / Syrah*

**Lagopati Brut**

Ποτήρι  
Glass 750 ml

Ξηρός / Αφρώδης / Μοσχατο Αλεξανδρείας  
*Brut / Sparkling / Moscato Alexandrias*

6,00€ 26,00€

**Moët & Chandon Brut Imperial**

200 ml 750 ml

30,00€ 90,00€

**Moët & Chandon Rosé Brut Imperial**

200 ml 750 ml

35,00€ 110,00€

**Moët Ice Rosé Imperial**

750 ml

110,00€



**Ποτήρι κρασί**  
**Glass of wine**

6,00€

---

ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

WHITE WINES

---

# ΜΑΛΑΓΟΥΖΙΑ

**Η** Μαλαγουζιά είναι λευκή ποικιλία που καλλιεργείται κυρίως στη Χαλκιδική και την περιοχή της Θεσσαλονίκης, αλλά και στην Αιτωλοακαρνανία (από όπου και η καταγωγή της), Αττική, Φθιώτιδα και Πελοπόννησο.

Η ποικιλία κινδύνεψε σοβαρά να εξαφανιστεί, όμως στη δεκαετία του '80 ο Βαγγέλης Γεροβασιλείου και η Ρωξάνη Μάτσα έπαιξαν σημαντικό ρόλο στη διάσωσή της. Η πρώτη εμφιάλωση Μαλαγουζιάς έγινε από τον Β. Γεροβασιλείου για το Κτήμα Πόρτο Καρράς. Τα τυπικά χαρακτηριστικά μιας μαλαγουζιάς στο ποτήρι είναι το μέτριο σώμα, η μέτρια προς υψηλή οξύτητα και η αίσθηση λιπαρότητας στο στόμα. Είναι αρκετά αρωματική με νότες από λευκά άνθη (γιασεμί), βότανα (πράσινο τσάι, δυόσμος), ώριμα πυρηνόκαρπα (ροδάκινο) αλλά και εσπεριδοειδή (λάιμ, γκρέιπφρουτ).

Στις γλυκές εκδοχές της αποκτά πιο μελένια διάσταση με νότες από αγί-οκλιμα, κερύθρα, μαρμελάδα πορτοκάλι και βερίκοκο. Είναι μια ποικιλία που μπορεί να παλαιώσει 2-4 χρόνια, ανάλογα βέβαια τη χρονιά και την οينوποίηση, δίνοντας κρασιά πολύ φινετσάτα και πλούσια που αν τα συγκρίναμε με κάποια ξένη ποικιλία, θα θύμιζαν μάλλον Viognier.

Συνοδεύει ευχάριστα σαλάτες, ζυμαρικά με ελαφριές σάλτσες λαχανικών, πιάτα με κοτόπουλο ή ψάρι, πίτες με λευκά τυριά και χορταρικά, καθώς και πιάτα που περιέχουν φρούτα (χοιρινό με πορτοκάλι).

Μια γλυκιά μαλαγουζιά είναι εξαιρετος συνοδός για τάρτες φρούτων, πορτοκαλόπιτες, και πάβλοβες με σως από τροπικά φρούτα.



## MALAGOUSIA [MAH LAH GOU ZYA']

**A** Greek white variety of grapes with great oenological interest forgotten for a long time, which has been brought back to the center of attention and currently is at its peak. Malagousia originated in the region of Nafpaktos in western Greece and is now mainly cultivated in Halkidiki, Thessaloniki and Peloponnese.

It was virtually extinct until Domaine Porto Carras and the winemaker Gero-vassiliou in the late 20th century began to cultivate this ancient variety, realizing its vast potential for producing high quality wines.

It is an especially aromatic grape leading to elegant full bodied wines, with medium acidity and exciting aromas of exotic fruits, citrus, jasmine and mint.

In its sweet version it comes with notes of honey, orange jam and apricot. Malagousia as a variety may age 2 - 4 years depending on the year and vinification, giving wines of great finesse and full body that some might find resemble Viognier.

Malagousia is paired with salads, pasta with light vegetable sauce, chicken or fish dishes, quiche with white soft cheese and green (typical Greek "pita" such as spanakopita, hortopita, tiropita etc) as well as dishes that contain fruits such as pork with orange sauce.

A sweet Malagousia wine is an excellent pair for fruit tarts, orange tarts and pavlova with exotic fruits.

**Κτήμα Άλφα Μαλαγουζιά 2016**  
**Estate Alpha Malagousia 2016**

750 ml 22,00€

100% Μαλαγουζιά / Φλώρινα Single Vineyard Χελώνες  
100% Malagousia / Florina Single Vineyard Helones

RP (Robert Parker): 89

**Συνοδεύστε το** με ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες, ψάρια, όστρακα ή λευκό κρέας. Καλή πρόταση και για aperitif.

**Αρώματα:** λευκών λουλουδιών, εσπεριδοειδών και διακριτικών αρωματικών βοτάνων.

**Pair it** with pasta with tomato sauce, fish and shells, white meat. Great choice for an aperitif.

**Aromas:** rose petals with floral aromas and sweet spices, melon, litchi with a note of honeysuckle.

**Μαλαγουζιά Κτήμα Γεροβασιλίου 2016**  
**Malagousia Domain Gerovassiliou 2016**

750 ml 30,00€

100% Μαλαγουζιά / Θεσσαλονίκη  
100% Malagousia / Thessaloniki

**Συνοδεύστε το** με τα φρέσκα όστρακα, καρπάτσιο, ταρτάρ ή λευκό κρέας.

**Αρώματα:** αχλάδι, μάνγκο και κίτρο.

**Pair it** with shellfish, sea bass carpaccio, tuna tartar or white meat.

**Aromas:** Pear, mango and citrus.

**Κτήμα Πόρτο Καρράς Μαλαγουζιά 2016**  
**Domaine Porto Carras Malagousia 2016**

750 ml 24,00€

100% Μαλαγουζιά / Χαλκιδική  
100% Malagousia / Halkidiki

RP (Robert Parker): 89

**Συνοδεύστε το** με λευκό κρέας, ψάρια, θαλασσινά ή σαλάτες

**Αρώματα:** χαμομηλιού και μέντας με πρωταγωνιστές τα εξωτικά φρούτα.

**Pair it** with white meat, fish, seafood or salads

**Aromas:** chamomile and peppermint, but also exotic fruits.

# ΑΣΥΡΤΙΚΟ

Το ασύρτικο είναι μια σπάνια λευκή ποικιλία παγκόσμιας κλάσης και μια από τις σπουδαιότερες ποικιλίες που απαντώνται στη λεκάνη της Μεσογείου. Προέρχεται από τη Σαντορίνη (ασύρτικο-Σαντορίνης), αλλά εξαπλώθηκε σε όλη την Ελλάδα και έγινε, από άποψη ποιότητας, μία από τις πιο σημαντικές γηγενείς ποικιλίες. Πρόκειται για μια ποικιλία που εστιάζει στη δομή, στο εκχύλισμα και στο γευστικό όγκο και λιγότερο στον αρωματικό χαρακτήρα. Έχει φυτευθεί στις περισσότερες ελληνικές αμπελουργικές περιοχές, από άλλα νησιά του Αιγαίου πελάγους, έως τη Μακεδονία (ΠΟΠ Πλαγιές Μελίτωνα), την κεντρική Ελλάδα και την Πελοπόννησο. Σε αυτές τις περιοχές, το ασύρτικο διατηρεί το φρέσκο και ορυκτώδη χαρακτήρα του, αλλά παρουσιάζει εντονότερα πρωτογενή αρώματα φρούτων και λιγότερο πυκνή δομή. Τέλος, τα γλυκά ασύρτικα (όπως το Vinsanto ή ο οίνος ΠΟΠ Μονεμβασία-Malvasia) είναι πλούσια, πολύπλοκα και έντονα κρασιά.

Το ασύρτικο απευθύνεται σε άτομα που αναζητούν λευκά κρασιά με αντισυμβατικό, έντονο στυλ και εστιάζουν στη δομή και την πυκνότητα, ενώ είναι πολύ φιλικό με το φαγητό, ιδίως με το ψητό ψάρι και τα θαλασσινά. Τα γλυκά ασύρτικα είναι απλώς αιώνια, αφού, ο χρόνος όχι μόνο δεν τα κουράζει, αλλά τα βελτιώνει.



## ASSYRTIKO [A SEER' TEE KO]

Assyrtiko is one of Greece's greatest varieties, a rare white grape that was first cultivated on the island of Santorini. It has developed a unique character producing excellent AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) wines. Assyrtiko has the ability to maintain its acidity as it ripens. It yields a bone-dry wine that has citrus aromas mixed with an earthy, mineral aftertaste due to the volcanic soil of Santorini.

In the last 25 years Assyrtiko has been planted throughout Greece including Macedonia and Attica where it expresses a milder and more fruity character. Assyrtiko can also be used together with the aromatic Aidani and Athiri grapes for the production of the unique, naturally sweet wines called VINSANTO (wine from SANTORini), well known since Byzantine times.

Asyrtiko is for those who seek white wines with unconventional and strong taste that focus on the structure of the wine and its body. Asyrtiko is best paired with grilled fish and seafood. Sweet Asyrtiko wines are simply timeless, as the time only makes them better.

## Χατζηδάκη Σαντορίνη 2015 *Hatzidakis Santorini 2015*

750 ml 33,00€

100% Ασύρτικο / Σαντορίνη  
*100% Asyrtiko / Santorini*

RP (Robert Parker): 91

**Συνοδεύστε το** με λευκό κρέας, ψάρια & θαλασσινά. Πολύ καλή πρόταση και για aperitif.  
**Αρώματα:** λεπτά αρώματα εσπεριδοειδών, λευκών λουλουδιών και έντονη ορυκτότητα.

**Pair it** with white meat, fish and seafood. Very good suggestion for aperitif.  
**Aromas:** subtle flavor of citrus, white blossoms and strong minerality.

## Κτήμα Σιγάλα Σαντορίνη 2016 *Domaine Sigalas Santorini 2016*

750 ml 36,00€

100% Ασύρτικο / Σαντορίνη  
*100% Asyrtiko / Santorini*

RP (Robert Parker): 94

**Συνοδεύστε το** με αστακό, γαρίδες, ψάρια, λευκό κρέας ή φρέσκα φρούτα.  
**Αρώματα:** λεμόνι, πορτοκάλι και κίτρινα φρούτα, αλλά και ορυκτές νότες και βοτανικές νύξεις.

**Pair it** with fish and seafood, white meat or fresh fruits.  
**Aromas:** lemon, orange and yellow fruits and herbal and mineral hints.

## Κτήμα Αργυρού Σαντορίνη 2016 *Argyros Estate Santorini 2016*

750 ml 39,00€

100% Ασύρτικο / Σαντορίνη  
*100% Asyrtiko / Santorini*

**Συνοδεύστε το** με ψάρια και οστρακοειδή. Πολύ καλή πρόταση και για aperitif.  
**Αρώματα:** σύνθετα αρώματα που θυμίζουν ορυκτά, άνθη λεμονιάς και εσπεριδοειδή.

**Pair it** with fish and shells. Very good suggestion for aperitif.  
**Aromas:** complex Aromas with a mix of minerals, lemon blossoms and citrus.

## • ΠΟΛΥΠΟΙΚΙΛΙΑΚΑ / BLEND •

## Κτήμα Παυλίδη Thema Λευκό 2016 *Pavlidis Estate Thema white 2016*

750 ml 23,00€

Ασύρτικο & Sauvignon Blanc / Δράμα  
*Asyrtiko & Sauvignon Blanc / Drama*

**Συνοδεύστε το** με ψάρια, λευκό κρέας, σαλάτες ή λαχανικά. Καλή πρόταση και για aperitif.  
**Αρώματα:** εξωτικά και λευκόσαρκα φρούτα, με κυρίαρχα το γκρέιπφρουτ και το ροδάκινο, πλαισιωμένα από μία διακριτική αίσθηση «ορυκτών», χάρη στο Ασύρτικο.

**Pair it** with fish, white meat, salads or vegetables. A very good choice for aperitif.  
**Aromas:** intense fruity aromas of exotic fruits and continuing with compounding hints of citron and peach, well balanced with the characteristic minerality of Assyrtiko.

## Κτήμα Γεροβασιλίου 2016 *Domaine Gerovassiliou 2016*

750 ml 27,00€

Μαλαγουζιά & Ασύρτικο / Θεσσαλονίκη  
*Malagousia & Asyrtiko / Thessaloniki*

**Συνοδεύστε το** με σαλάτες, μεζέδες, λευκό κρέας, ψάρια και θαλασσινά.  
**Αρώματα:** εξωτικά φρούτα με νότες πιπεριού, γιασεμιού, πορτοκαλιού, πεπονιού, βοτάνων και λεμονιού.

**Pair it** with salads, meze, white meat, fish and seafood.  
**Aromas:** exotic fruits with subtle tones of pepper, jasmine, orange, melon, herbs and lemon.

**Κτήμα Σιγάλα Ασύρτικο Αθήρι 2015**  
**Domaine Sigalas Asyrtiko Athiri 2015**

750 ml 30,00€

Ασύρτικο & Αθήρι / Σαντορίνη  
*Asyrtiko & Athiri / Santorini*

RP (Robert Parker): 92

**Συνοδεύστε το** με ταρτάρ και καρπάτσιο θαλασσινών, ψάρια ή λευκό κρέας. Καλή επιλογή και για απεριτίφ.

**Αρώματα:** ώριμα εσπεριδοειδή με δροσερή οξύτητα και ευχάριστη επίγευση.

**Pair it** with seafood tartar and carpaccio, fish or white meat. Great choice for aperitif.

**Aromas:** ripe citrus fruits with refreshing acidity and delightful after-taste.

**Κτήμα Βίβλια Χώρα Όβηλος 2016**  
**Vivlia Hora Estate Ovilos 2016**

750 ml 40,00€

Semillon & Ασύρτικο / Καβάλα  
*Semillon & Asyrtiko / Kavala*

**Συνοδεύστε το** με ζυμαρικά με λευκή σάλτσα, ψάρια, θαλασσινά και λευκό κρέας.

**Αρώματα:** βερίκοκου και μελιού χαρακτηριστικά του Semillon, συνδυάζονται αρμονικά με νότες κίτρου και λεμονιού του Ασύρτικου.

**Pair it** with pasta with creamy pasta, fish and seafood or white meat.

**Aromas:** distinctive aroma of Semillon –apricot and honey– blend in harmony with subtle tones of citrus and lemon of Asyrtiko.



# CHARDONNAY

Το Chardonnay είναι μια ευρύτατα διαδεδομένη λευκή ποικιλία από την οποία παράγονται λευκά κρασιά, καθώς και η γνωστή σε όλους Σαμπάνια.

Στην Ελλάδα καλλιεργείται κυρίως την τελευταία 20ετία στον βορρά, αλλά μπορεί κανείς να βρει την ποικιλία σε όλες σχεδόν τις αμπελουργικές περιοχές, λόγω της εξαιρετικής προσαρμοστικότητά της.

Το Chardonnay δίνει κρασιά λευκά οποιουδήποτε σχεδόν ύφους, από ξηρά κρασιά μέχρι αφρώδη και ημίγλυκα, και με αρώματα από δρυ μέχρι και αυτά του πράσινου μήλου, καθώς και καραμέλας, κρέμας, καπνού, καρύδας, βανίλιας, που όμως δεν προέρχονται από την ποικιλία -όπως λαθεμένα νομίζουν αρκετοί- αλλά από την μέθοδο της οινοποίησης, που ποικίλλει εξαιρετικά ανάλογα την χώρα και την περιοχή παραγωγής.

Το Chardonnay μπορεί να εξελιχθεί σε πραγματικό χαμαιλέοντα και να ταιριάζει με σχεδόν τα πάντα. Στις φρέσκες και «κοφτερές» από άποψη οξύτητας εκδοχές του, μπορεί να συνοδεύσει σαλάτες, σεβίτσε, μαρινάτα λαυράκια, βιτέλο τονάτο, καρπάτσιο κάθε είδους, μέχρι παιδάκια κοτόπουλο με λεμονάτες σάλτσες!

Στις πιο πλούσιες και βαρελάτες εκδοχές ταιριάζει εξαιρετικά με ριζότο, πιάτα με τυριά όπως σουφλέ τυριού τάρτες και spaghetti cacio e pepe, ζυμαρικά με λευκές σάλτσες, καπνιστά χοιρομέρια αλλά και πέστροφες.

Τέλος, η Σαμπάνια πραγματικά μπορεί να σταθεί επάξια δίπλα σε όλα. Αν θέλετε να ξεκινήσετε με έναν αξέχαστο συνδυασμό βάλτε δίπλα της στρείδια με λεμόνι!



# CHARDONNAY

Chardonnay is the world's most famous white-wine grape and also one of the most widely planted. Travel to any wine region in the world, and you'll find at least one vineyard growing Chardonnay. It's a wine that can be simple or regal, aged for many years or consumed immediately.

In Greece it is widely produced in the past 20 years mainly in the north but it can be found in almost all vineyards due to its adaptability to any terroir.

Many Chardonnay wines have high aromatic complexity, this is usually due to winemaking techniques (particularly the use of oak) rather than the variety's intrinsic qualities. The variety itself (although often said to be relatively flavor-neutral) is responsible for most of the fruity flavors found in Chardonnay wines. These range from the tropical (banana, melon, pineapple and guava) to stonefruits (peach, nectarine and apricot), citrus and apples.

Although most famous for its still, dry wines, Chardonnay is used to produce an impressively diverse range of wine styles. The variety is put to use in sparkling wines all over the world, most famously Champagne, when it is usually paired with Pinot Noir.

Chardonnay is an easy wine for wine and food pairings. Because Chardonnay comes in a wide variety of styles, with different textures, levels of sweetness and acidity, there is an equally diverse array of wine and food pairings that work with Chardonnay. All types of seafood from shellfish, to grilled fish is the perfect place to start. Chardonnay can be perfectly paired with a myriad of raw seafood dishes. The richness of Chardonnay copes well with lobster, crab and other fatty fishes. Chicken, veal, pork are all good pairings with Chardonnay. Due to the natural acidity in Chardonnay, it makes a perfect pairing with a wide variety of hard and soft, or even creamy cheese, as well.

Last but not least Champagne may be paired with nearly everything. Begin an unforgettable dining experience by pairing it with oysters with lemon!

## Rira Concert Λευκός 2014/2015

### Rira Concert White 2014/2015

750 ml 21,00€

100% Chardonnay / Πελοπόννησος  
100% Chardonnay / Peloponnese

**Συνοδεύστε το** με ζυμαρικά, ψάρια, θαλασσινά ή τυριά μέτριας έντασης.

**Αρώματα:** λεμονιού, μελιού, καραμέλας βουτύρου και καβουρδισμένων ξηρών καρπών.

**Pair it** with pasta, fish, seafood or mild cheese.

**Aromas:** lemon, honey, butterscotch and roasted nuts.

## Κίκονες Chardonnay 2015/2016

### Kikones Chardonnay 2015/2016

750 ml 26,00€

100% Chardonnay / Θράκη  
100% Chardonnay / Thrace

**Συνοδεύστε το** με ζυμαρικά, λευκό κρέας, ψάρια, γαρίδες ή αστακό.

**Αρώματα:** λευκόσαρκο ροδάκινο, τα βερίκοκα κι ο ανανάς συνοδεύονται από νότες καβουρδισμένου αμυγδάλου, καπνιστής δρυός, φρυγανισμένου ψωμιού και βουτύρου.

**Pair it** with pasta, white meat, fish, shrimps or lobster.

**Aromas:** white flesh peach, apricots and pineapple combined with roasted almonds, smoked oak, toasted bread and butter.

## Ήδυσμα Δρυός Chardonnay 2015

### Idisma Drios Chardonnay 2015

750 ml 28,00€

100% Chardonnay / Δράμα  
100% Chardonnay / Drama

**Συνοδεύστε το** με ζυμαρικά, πουλερικά, ψάρια, γαρίδες ή αστακό.

**Αρώματα:** μπουκέτο εξωτικών φρούτων με νότες βανίλιας και μελιού. Χαρακτηρίζεται από γλυκύτητα και πλούτο του δρύινου βαρελιού.

**Pair it** with pasta, poultry, fish, shrimps or lobster.

**Aromas:** exotic fruits, accompanied by vanilla and honey. It is characterized by the richness and sweetness of the oak barrels.

## Κτήμα Άλφα Chardonnay 2015

### Alpha Estate Chardonnay 2015

750 ml 30,00€

100% Chardonnay / Φλώρινα  
100% Chardonnay / Florina

**Συνοδεύστε το** με καλαμάρι σχάρας, καπνιστά τυριά, κοτόπουλο, χοιρινό ή ψητό ψάρι.

**Αρώματα:** φίνα αρώματα γιγαρτόκαρπων, εσπεριδοειδών και γλυκιά χροιά πεπονιού στο τέλος. Το ξύλο είναι διακριτικό δίνοντας προτεραιότητα στο φρούτο.

**Pair it** with grilled calamari, smoked cheese, chicken, pork or grilled fish.

**Aromas:** citrus, white stone fruits, pear and hints of oak.

## Κτήμα Γεροβασιλείου Chardonnay 2016

### Domaine Gerovassiliou Chardonnay 2016

750 ml 38,00€

100% Chardonnay / Θεσσαλονίκη  
100% Chardonnay / Thessaloniki

**Συνοδεύστε το** με όστρακα ωμά, θαλασσινά, ψητά ψάρια, ζυμαρικά ή λευκό κρέας. Ίδανική επιλογή και για απεριτίφ.

**Αρώματα:** αρώματα μελιού, βανίλιας, ώριμων εσπεριδοειδών σε φόντο καπνού και ξηρών καρπών.

**Pair it** with shells, seafood, grilled fish, pasta or white meat. Excellent choice for aperitif.

**Aromas:** honey, vanilla, ripe citrus fruits on a background of smoke and dried nuts.

• ΠΟΛΥΠΟΙΚΙΛΙΑΚΑ / BLEND •

**Αμπελώνας Παλυβού Πέτρινες Πλαγιές 2016**

***Palyvou Vineyard Petrines Playes 2016***

750 ml

21,00€

---

Chardonnay & Μαλαγουζιά / Πελοπόννησος  
*Chardonnay & Malagousia / Peloponnese*

---

**Συνοδεύστε το** με ψάρι, όστρακα, γαρίδες, μοσχάρι γάλακτος ή πιάτα αλλαντικών.

**Αρώματα:** φρουτώδης χαρακτήρας του Chardonnay με ανανά, μπανάνα, μήλο και αχλάδι παντρεύεται μοναδικά με τους πιο ώριμους χαρακτήρες του ροδάκινου, βερίκοκου και πορτοκαλιού της Μαλαγουζιάς.

**Pair it** with fish, shells, shrimps, veal or cold cuts.

**Aromas:** fruitiness of Chardonnay with pineapple, banana, apple and pear blend uniquely with ripeness of peach, apricot and orange characteristics of Malagousia.

**Romeo & Juliet Κτήμα Γκόφα 2015/2016**

***Romeo & Juliet Domaine Gofas 2015/2016***

750 ml

30,00€

---

Chardonnay & Sauvignon Gris / Πελοπόννησος  
*Chardonnay & Sauvignon Gris / Peloponnese*

---

**Συνοδεύστε το** με όστρακα, θαλασσινά, φρούτα ή μαλακά τυριά.

**Αρώματα:** βούτυρο, καπνός, ώριμο ροδάκινο, αχλάδι, κίτρο, καραμέλα και βανίλια.

**Pair it** with shells, seafood, fruits or soft cheese.

**Aromas:** butter, tobacco, ripe peach, pear, citrus, toffee and vanilla.

# SAUVIGNON BLANC

Το Sauvignon Blanc είναι ένα ξηρό, ευχάριστο λευκό κρασί που παράγεται από την αντίστοιχη ποικιλία, της οποίας η ονομασία της προέρχεται από τις λέξεις *sauvage* και *blanc*, που στα Γαλλικά σημαίνουν άγριο και λευκό αντίστοιχα.

Το Sauvignon Blanc φυτεύτηκε για πρώτη φορά στην Ελλάδα στο Κτήμα Πόρτο Καρράς αλλά στις μέρες μας παράγεται πλέον σε πολλές περιοχές σε ολόκληρη την χώρα με ενδιαφέροντα αποτελέσματα. Η περιοχή όμως που ανέδειξε την ποικιλία είναι η περιοχή της Δράμας που για πολλούς είναι το Marlborough (Νέα Ζηλανδία) της Ελλάδας.

Είναι εύκολο να ξεχωρίσει κανείς το Sauvignon Blanc από τη συχνά οξεία και επιθετική σύνθεση των αρωμάτων του. Έτσι διακρίνουμε αρώματα φρεσκοκομμένου χόρτου, αγριόχορτων, αλλά και λεμονιού, καθώς και πιπεριού, ελιάς, σπαραγγιών, grapefruit και πεπονιού, που η επεξεργασία κατά την οινοποίηση εμπλουτίζει με αρώματα βανίλιας, ξύλου, βουτύρου, δρυός και καπνού.

Με τη φυσική υψηλή του οξύτητα, το Sauvignon Blanc είναι στην γεύση οξύ, έντονο και ζωηρό. Όσον αφορά στους συνδυασμούς του με το φαγητό, ταιριάζει πολύ καλά με συστατικά και γεύσεις ντομάτας, ωμού σκόρδου, καπνιστών τυριών και άλλες έντονες γεύσεις, που θα εξουδετέρωναν και θα υπερκάλυπταν τα περισσότερα Chardonnays και σχεδόν όλα τα άλλα ξηρά λευκά κρασιά.

Τα κρασιά αυτής της ποικιλίας καταναλώνεται συνήθως νεαρά καθώς ο χρόνος δεν τους κάνει ιδιαίτερο καλό, αφού έχουν την τάση να αναπτύσσουν αρώματα που θυμίζουν αρακά και σπαράγγια με την πάροδο του χρόνου.



# SAUVIGNON BLANC

Sauvignon Blanc is a green-skinned grape variety that originates from the Bordeaux region of France. The grape most likely gets its name from the French words *sauvage* ("wild") and *blanc* ("white") due to its early origins as an indigenous grape in South West France.

In Greece Sauvignon Blanc was first planted in Domaine Porto Karras, Halkidki. Nowadays it can be found in many wine regions of the country with interesting results. The one area however that particularly brings out the variety is Drama, which many call the Marlborough (New Zealand) of Greece.

Depending on the climate, the flavor can range from aggressively grassy to sweetly tropical. The grape has a tendency to produce wines with noticeable acidity and "green flavors" of grass, green bell peppers and nettles with some tropical fruit (such as passion fruit) and floral (such as elderflower) notes.

Sauvignon Blanc pairs well with food and dishes that include otherwise intense flavors such as tomato, raw garlic, smoked cheese that would neutralize and cover many Chardonnay and almost all other white wines. It is also known as one of the few wines that can pair well with sushi.

The wine is usually consumed young, as it does not particularly benefit from ageing, as varietal Sauvignon Blancs tend to develop vegetal aromas reminiscent of peas and asparagus with extended ageing.

## Κωνσταντάρα Βιολογική Καλλιέργεια 2016

### Konstantara Bio White 2016

750 ml 25,00€

100% Sauvignon Blanc / Χαλκιδική  
100% Sauvignon Blanc / Halkidiki

**Συνοδεύστε το** με ριζότο ή ζυμαρικά με θαλασσινά, ψητά ψάρια, κοτόπουλο και χοιρινό με κρεμώδεις σάλτσες ή και τυριά και φρούτα.

**Αρώματα:** έντονος αρωματικός χαρακτήρας λευκόςαρκων και τροπικών φρούτων και νότες αργιολούλουδων.

**Pair it** with seafood pasta, grilled fish, chicken and pork with creamy sauce or cheese and fruits.

**Aromas:** an intense typical Sauvignon nose of tropical fruits with hints of wild flowers.

## Κτήμα Άλφα Λευκό 2015 / 2016

### Alpha Estate White 2015 / 2016

750 ml 30,00€

100% Sauvignon Blanc / Φλώρινα  
100% Sauvignon Blanc / Florina

RP (Robert Parker):  
2015: 91, 2016: 90

**Συνοδεύστε το** με αρνί, πουλερικά, χοιρινό, ζυμαρικά, θαλασσινά ή τυριά.

**Αρώματα:** από τροπικά φρούτα όπως ανανά και λίτσι, κι επίσης νότες από λευκόςαρκα ροδάκινα, πεπόνι και μήλο.

**Pair it** with lamb, chicken, pork, pasta, seafood or yellow and white cheese.

**Aromas:** tropical fruits such as pineapple and lychee, and also notes from white-fleshed peaches, melon and apple.

## Sauvignon Blanc Βεγορίτις 2015/2016

### Sauvignon Black Vegoritis 2015/2016

750 ml 32,00€

100% Sauvignon Blanc / Φλώρινα  
100% Sauvignon Blanc / Florina

**Συνοδεύστε το** με θαλασσινά, ζυμαρικά, ψάρια ή απολαύστε το σκέτο σαν aperitif.

**Αρώματα:** φρέσκα εξωτικά φρούτα, γκρειπφρουτ, πεπόνι και εσπεριδοειδή.

**Pair it** with seafood, pasta, fish or simply enjoy it as an aperitif.

**Aromas:** fresh exotic fruits, grapefruit, melon and citrus fruits.

## Κτήμα Γεροβασιλείου

### Sauvignon Blanc Fume 2016

#### Domaine Gerovassiliou

### Sauvignon Blanc Fume 2016

750 ml 34,00€

100% Sauvignon Blanc / Θεσσαλονίκη  
100% Sauvignon Blanc / Thessaloniki

**Συνοδεύστε το** με οστρακοειδή, λιπαρά ψάρια, πουλερικά ή χοιρινό με άσπρες σάλτσες ή καπνιστά τυριά.

**Αρώματα:** μπουκέτο με χαρακτήρα καλοκαιρινών και εξωτικών φρούτων (πεπόνι, αχλάδι, μάνγκο, ανανάς) σε φόντο καπνιστής βανίλιας και αρωματικών χόρτων.

**Pair it** with shellfish, oily fish, poultry or pork with white sauce or smoked cheese.

**Aromas:** bouquet of summer nature and exotic fruits (melon, pear, mango, pineapple) in background smoker vanilla and herbs.

## Nico Lazaridi Μαγικό Βουνό Λευκό 2016

### Nico Lazaridi Magic Mountain 2016

750 ml 33,00€

100% Sauvignon Blanc / Δράμα  
100% Sauvignon Blanc / Drama

**Συνοδεύστε το** με αστακό και γαρίδες, ζυμαρικά με κρεμώδεις σάλτσες ή ψητό λευκό κρέας.

**Αρώματα:** πράσινο μήλο, μάνγκο και αχλάδι με νότες βασιλικού και κομμένο γρασίδι.

**Pair it** with lobster and shrimps, pasta with white creamy sauce or grilled white meat.

**Aromas:** green apple, mango and pear with notes of basil and freshly cut grass.

• ΠΟΛΥΠΟΙΚΙΛΙΑΚΑ / BLEND •

**Τέχνη Αλυπίας Λευκός 2015**

**Tehni Alypias White 2015**

750 ml 22,00€

Sauvignon Blanc & Asyrtiko / Δράμα  
*Sauvignon Blanc & Asyrtiko / Drama*

RP (Robert Parker): 90

**Συνοδεύστε το** με λευκό κρέας, ψάρια και θαλασσινά όπως γαρίδες ή αστακό. Καλή πρόταση και για απεριτίφ.

**Αρώματα:** αρωματικό μπουκέτο που διακρίνεται για την φρεσκάδα του και τα ευωδιαστά εσπεριδοειδή που συμπληρώνονται με εξωτικές νότες μάνγκο.

**Pair it** with white meat, lean fish, shrimps, lobster or other seafood.

**Aromas:** fresh citrus scent and exotic mango.

**Chateau Nico Lazaridi Λευκός 2016**

**Chateau Nico Lazaridi White 2016**

750 ml 22,00€

Sauvignon Blanc, Ugni Blanc & Μοσχάτο / Δράμα  
*Sauvignon Blanc, Ugni Blanc & Muscat / Drama*

**Συνοδεύστε το** με όστρακα, λευκό κρέας ή ψάρι.

**Αρώματα:** λευκόσαρκων και εσπεριδοειδών με νύξεις τροπικών φρούτων και βοτανικά αρώματα.

**Pair it** with shellfish, lean white meat or fish.

**Aromas:** white-flesh and citrus fruits with hints of tropical fruit and botanical aromas.

**Κτήμα Βιβλία Χώρα Λευκός 2016**

**Vivlia Hora Estate White 2016**

750 ml 28,00€

Sauvignon Blanc & Ασύρτικο / Καβάλα  
*Sauvignon Blanc & Asyrtiko / Kavala*

Συνοδεύστε με σαλάτες, ψάρια, λευκό κρέας και κίτρινα τυρία μέτριας έντασης (γραβιέρα κ.λπ). Πολύ καλή πρόταση και για απεριτίφ.

**Αρώματα:** έντονα φρουτώδη αρώματα που θυμίζουν εξωτικά φρούτα, ροδάκινο και εσπεριδοειδή.

**Pair it** with salads, fish, white meat and mild yellow cheese. Excellent choice for aperitif.

**Aromas:** powerful aroma redolent of exotic fruit, peach and citrus.

# ΜΟΣΧΟΦΙΛΕΡΟ

Το Μοσχοφίλερο καλλιεργείται κυρίως στην περιοχή της Μαντινείας, με την οποία έχει και άρρηκτα συνδεθεί, που φημίζεται για την αμπελουργία της από αρχαιστάτων χρόνων. Το Μοσχοφίλερο είναι πολυδύναμη ποικιλία, μπορούν δηλαδή να παραχθούν πολλά διαφορετικά είδη κρασιών, από ξηρά λευκά, μέχρι ροζέ, αφρώδη ή και γλυκά κρασιά, με κυρίαρχο ασφαλώς το ξηρό κρασί της Μαντινείας.

Η ποικιλία δίνει χαρακτηριστικά λευκά και ροζέ κρασιά υψηλής ποιότητας, με υψηλή συνήθως οξύτητα και χαμηλό αλκοόλ, και με λεπτό αλλά έντονο άρωμα ροδοπέταλων, εσπεριδοειδών, αλλά και αχλαδιού με ίχνη τριαντάφυλλου, ανάλογα με την οινοποίηση και τον τύπο του κρασιού.

Το Μοσχοφίλερο ταιριάζει αρμονικά με ψάρια όπως το μπαρμπούνη, η τσιπούρα, η γλώσσα, και γενικά με ψάρια μικρής γευστικής έντασης. Ταιριάζει επίσης με συναγρίδα ψητή, σφυρίδα σάρας, αλλά και με λευκά, ελαφριάς γεύσης κρέατα, όπως το κοτόπουλο, καθώς και με λευκά ή με ελαφριές σάλτσες ζυμαρικά. Λόγω της υψηλής του οξύτητας, το Μοσχοφίλερο ταιριάζει ιδιαίτερα με πιάτα ωμών θαλασσιών.



## MOSCHOFILERO [MOS KO FEE' LE RO]

Moschofilero is an aromatic white grape of Greek origins with a pink/purple skin and quite spicy flavor with good acidity. Grown throughout much of Greece and primarily in Peloponnese where it is traditionally used to make a dry and bold wine with much spice and perfume. It is characterized by a "rose garden" bouquet and is usually paired with fresh fruit or fruit-based desserts. It makes still, sparkling, and dessert wines, and can have characteristics similar to the Muscat. It ripens late and can have problems with hot weather. It is the grape required to make the "Mantineia" PDO blanc de gris wines. Its crisp character and beautiful floral aroma of roses and violets with hints of spices can be drunk as an aperitif or with food. Its high acidity makes it an excellent choice to accompany dishes with raw seafood.

### Κτήμα Τσέλεπου Blanc de Gris 2014 / 2015

**Tselepos Estate Blanc de Gris 2014 / 2015**

750 ml 22,00€

100% Μοσχοφίλερο / Πελοπόννησος  
100% Moshofilero / Peloponnese

RP (Robert Parker):  
2014: 90, 2015: 91

**Συνοδεύστε το** με ζυμαρικά με κρεμώδη σάλτσα, λευκά κρέατα, γαρίδες ή αστακό. Πολύ καλή επιλογή και για απεριτίφ.

**Αρώματα:** λεπτά και έντονα αρώματα εσπεριδοειδών και λεμονανθών.

**Pair it** with creamy pasta, white meat, shrimps or lobster. Great choice for an aperitif.

**Aromas:** citrus aroma and lemon blossom.

### Σκούρα Μοσχοφίλερο 2016

**Skouras Moshofilero 2016**

750 ml 21,00€

100% Μοσχοφίλερο / Πελοπόννησος  
100% Moshofilero / Peloponnese

RP (Robert Parker): 92

**Συνοδεύστε το** με μύδια αχνιστά, ωμά θαλασσινά, ψάρια, γαρίδες ή αστακό. Εξαιρετική επιλογή και για απεριτίφ

**Αρώματα:** πλούσια αρώματα λευκών λουλουδιών –απαλά και φρέσκα– και αγιοκλήματος με νότες φρούτων του πάθους και ροδοπέταλου.

**Pair it** with steamed mussels, raw seafood, fish, shrimps or lobster. Excellent choice for an aperitif.

**Aromas:** white flowers and honeysuckle with hints of passion fruit and rose petals.

# ΡΟΔΙΤΗΣ

Ο Ροδίτης είναι μια καθαρά οινοποιήσιμη αλλά και βρώσιμη ποικιλία με αραιά σταφύλια μεγάλου συνήθως μεγέθους και ράγες ρόδινες προς το τέλος της ωρίμανσης και αρχικά λευκοπράσινες. Προτιμά εδάφη ελαφρά, ασβεστώδη, μέσης γονιμότητας, και περιοχές με υψόμετρο, όπου η ποικιλία παρουσιάζει τον καλύτερο χαρακτήρα της. Ο Ροδίτης δίνει κρασιά αξιόλογα με μέτρια και ισορροπημένη περιεκτικότητα σε αλκοόλη και οξύτητα, με πλούσια και ζωνή γεύση και αρώματα.



## RODITIS [RO DEE' TEES]

As the name implies, Roditis is a rosé colored grape that is very popular in Attica, Macedonia, Thessaly and Peloponnese. It produces the best results when cultivated with low yields on mountainous slopes. Roditis produces elegant, light white wines with citrus flavors and a pleasant aftertaste.

### Σαμαρόπετρα Κυρ-Γιάννη 2015

#### *Samaropetra Kyr-Yanni 2015*

750 ml 23,00€

Sauvignon Blanc & Ροδίτης / Φλώρινα  
*Sauvignon Blanc & Roditis / Florina*

**Συνοδεύστε το** με τηγανιτά θαλασσινά, πλατό τυριών ή ριζότο θαλασσινών.  
Αρώματα: λευκόσαρκο ροδάκινο πάνω σε φόντο μάνγκο και πυξαριού.

**Pair it** with seafood, cheese platter or seafood risotto.

**Aromas:** white peach aromas on a background of mango and boxwood.



# ΜΟΣΧΑΤΟ ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΑΣ

Το μοσχάτο Αλεξανδρείας ή αλλιώς μοσχάτο χονδρό ανήκει στην ζώνη Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης Λήμνου. Τα ξηρά κρασιά έχουν ως βάση αρώματος το τριαντάφυλλο και τα κίτρινα άγουρα φρούτα, όπως grapefruit και λεμόνι. Χαρακτηρίζονται από υψηλή οξύτητα και είναι συνήθως μέτριου αλκοολικού βαθμού. Η ωρίμανση σε βαρέλι συνηθίζεται για να μην υπόκεινται σε οξείδωση. Τα γλυκά κρασιά έχουν έντονες γεύσεις ξηρών καρπών, εξωτικών φρούτων, μελιού και σταφυλιού.



## MUSCAT OF ALEXANDRIA

Muscato of Alexandria is a white wine grape and it is considered an “ancient vine”, and wine experts believe it is one of the oldest genetically unmodified vines still in existence. It is cultivated very heavily on the islands of Samos, and Lemnos in the North Eastern Aegean region of Greece, and reputedly Cleopatra drank muscato wine from there.

Dry wine made from Muscato of Alexandria has a distinctive aroma of rose and yellow fruits such as grapefruit and lemon. Sweet Muscato wine have strong taste of dried nuts, exotic fruits, honey and grape.

### Χάριτες Πέτρες Konstantara 2016

**Charites Petres Konstantara 2016**

750 ml 25,00€

Μοσχάτο Αλεξανδρείας & Sauvignon Blanc /  
Χαλκιδική

*Muscato of Alexandria & Sauvignon Blanc / Halkidiki*

**Συνοδεύστε το** με μεζεδάκια της Ελληνικής κουζίνας όπως μύδια, καλαμάρια, ντοματοκεφτέδες ή πίτες. Πολύ καλή πρόταση και για καλοκαιρινό aperitif.

**Αρώματα:** έντονα αρώματα λουλουδιών και φρούτων.

**Pair it** with Greek “meze” such as mussels, calamari, tomato kefte or pita. Very good suggestion for a summer aperitif.

**Aromas:** strong aroma of flowers and fruits.



---

POZE OINOI

ROSE WINES

---

# SYRAH

Το Syrah δίνει εξαιρετικά κόκκινα ξηρά κρασιά, αλλά και ροζέ, συμμετέχει δε στην παραγωγή πολλών άλλων κρασιών, μεταξύ των οποίων και του Port. Τα κόκκινα κρασιά έχουν σώμα γεμάτο, και δυνατά αρώματα, ανάλογα με το κλίμα και το έδαφος. Διακρίνονται αρώματα κερασιών, βιολέτας, καφέ και μαύρου πιπεριού. Με την παραμονή και ωρίμανση στη φιάλη, τα αρώματα αυτά σταδιακά αντικαθίστανται με τα πιο γήινα, όπως δέρματος, νοτισμένου χώματος, τρούφας, αλλά και αρωμάτων που προέρχονται από την οινοποίηση στο βαρέλι, όπως δρυός και ξύλου.

Στην Ελλάδα η καλλιέργειά του άρχισε πριν από χρόνια στη Μακεδονία και σήμερα το βρίσκουμε ως συνιστώμενη ποικιλία σε πολλές αμπελουργικές περιοχές. Τα ελληνικά κρασιά από Syrah συνήθως έχουν πλούσιο σώμα, βαθύ, αδιαφανές χρώμα και σύνθετο μπουκέτο, επιδέχονται παλαίωση και έχουν κερδίσει μεγάλο κομμάτι στις προτιμήσεις των Ελλήνων οινοφίλων.



# SYRAH

Syrah, also known as Shiraz, is a dark-skinned grape variety grown throughout the world and used primarily to produce red wine.

Wines made from Syrah are often powerfully flavoured and full-bodied. Smaller amounts of Syrah are also used in the production of other wine styles, such as rosé wine, fortified wine in Port wine style, and sparkling red wine.

The variety produces wines with a wide range of flavor notes, depending on the climate and terroir it is grown, as well as other viticultural practices chosen. Aroma characters can range from violets to berries (usually dark as opposed to red), chocolate, espresso and black pepper. No aroma can be called "typical" though blackberry and pepper are often noticed. In Greece Syrah cultivation started long ago in Macedonia and today it may be found in many vineyards of the country. Greek Syrah wines are typically full bodied with dark color and complex aromas, that may be aged and are quite popular among Greek wine lovers.

# ΞΙΝΟΜΑΥΡΟ

Πρόκειται ίσως για τη σημαντικότερη και δυναμικότερη ελληνική, ερυθρή ποικιλία. Καλλιεργείται κατά κύριο λόγο στη Βόρεια Ελλάδα, με έδρα τη Νάουσα και το Αμύνταιο. Παράγει εκλεκτά ερυθρά κρασιά παλαίωσης, με ξεχωριστό στυλ, με ερυθρό χρώμα μεσαίας έντασης, αρώματα που παραπέμπουν σε ντομάτα, ελιά και ώριμα κόκκινα φρούτα, με χαρακτηριστική οξύτητα και στυφάδα που οφείλεται στο ότι είναι πλούσια σε τανίνες. Σε μεγαλύτερα υψόμετρα, τα σταφύλια του Ξινόμαυρου δίνουν πολύ ιδιαίτερα ροζέ και θαυμάσια αφρώδη κρασιά.



## XINOMAVRO [KSI NO' MAV RO]

This is perhaps the most important and dynamic Greek, red variety. Grown primarily in northern Greece, located in the areas of Parikia and Amynteo. It produces fine red wines with great ageing abilities, distinctive style and medium-intensity red colour, aromas that refer to tomato, olive and ripe red fruits, with distinctive acidity and sourness, coming from its richness in tannins. At higher altitudes, the grapes of Xinomavro give very special rosé and superb sparkling wines.

### Κτήμα Άλφα Ροζέ 2016 *Alpha Estate Rose 2016*

750 ml 28,00€

100% Syrah & Ξυνόμαυρο / Φλώρινα  
100% Syrah & Xinomavro / Florina

RP (Robert Parker): 91

**Συνοδεύστε το** ζυμαρικά με κόκκινη σάλτσα, ντοματοσαλάτα ή σαν aperitif.

**Αρώματα:** λουκούμι και τσιχλόφουσκα με διακριτικά φρουτώδεις νότες να ακολουθούν.

**Pair it** with pasta with red sauce, tomatoe salad or simply enjoy it as aperitif.

**Aromas:** "loukoumi" and bubblegum followed by discreet fruity notes.

# ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ

Το Αγιωργίτικο, ή Μαύρο Νεμέας, καλλιεργείται κυρίως στην Κορινθία, στους αμπελώνες της Νεμέας. Τα αρώματα των φρέσκων κρασιών του Αγιωργίτικου είναι φρουτώδη, με άρωμα κυρίως κερασιού. Όταν παλαιωθούν, αποκτούν ένα πλούσιο μπουκέτο αρωμάτων, με κυρίαρχα αυτά των μπαχαρικών αλλά και του δενδρολίβανου. Από την ποικιλία παράγονται επίσης ευχάριστα αρωματικά ροζέ κρασιά. Ταιριάζει άριστα με λιπαρά κρέατα, και πυκνές, κόκκινες σάλτσες, αλλά και με κυνήγι.



## ΑΓΙΟΡΓΗΤΙΚΟ [AH YOR YEE' TI KO]

One of the most noble of the Greek red grapes, Agiorghitiko (meaning St. George's) is grown mainly in the AOC region Nemea in the Peloponnese. It produces wines that stand out for their deep red color and remarkable aromatic complexity. Agiorghitiko's soft tannins, in combination with its balanced acidity lead to the production of many different styles of wine, ranging from fresh aromatic reds to extraordinary aged reds. It also produces pleasant aromatic rosé wines.

### Βυσσινόκηπος Κτήμα Παλυβού 2016

#### *Vyssinokipos Palyvou Estate 2016*

750 ml 19,00€

100% Αγιωργίτικο / Πελοπόννησος  
100% Agiorgitiko / Peloponnese

**Συνοδεύστε το** με χοιρινό κρέας σχάρας, burger ή πιατέλα αλλαντικών & τυριών.

**Αρώματα:** έντονα και καθαρά αρώματα βύσσινου, κερασιού και φράουλας.

**Pair it** with grilled pork, burger or cold cuts platter.

**Aromas:** intense aroma of cherry, sour cherry and strawberry.

### Κτήμα Γκόφα Μυθικός Ποταμός 2016

#### *Estate Gofa Mythic River 2016*

750 ml 22,00€

Αγιωργίτικο & Syrah / Πελοπόννησος  
Agiorgitiko & Syrah / Peloponnisos

**Συνοδεύστε το** με κοτόπουλο, χοιρινό ή φρουτοσαλάτα. Πολύ καλή επιλογή και για aperitif.

**Αρώματα:** φράουλας, βύσσινου και κερασιού.

**Pair it** with chicken, pork or fruitsalad. Very good suggestion for an aperitif.

**Aromas:** strawberry and morello cherry.

# CABERNET SAUVIGNON

Το Cabernet Sauvignon είναι ο αδιαμφισβήτητος βασιλιάς των ποικιλιών από όπου παράγεται κόκκινο κρασί και το βρίσκουμε παντού, σε όλες σχεδόν τις περιοχές του κόσμου και είναι σήμερα ίσως η πιο αναγνωρίσιμη ποικιλία σταφυλιού, και ασφαλώς η πιο δημοφιλής. Το Cabernet Sauvignon είναι το “παιδί” της μίξης του Cabernet Franc με το Sauvignon Blanc, ενός τυχαίου “γάμου” που έλαβε χώρα τον 17ο αιώνα.

Στην Ελλάδα οι βασικότερες περιοχές που παράγουν Cabernet Sauvignon είναι η Βόρεια Ελλάδα, όπου οι περισσότεροι παραγωγοί ακολουθούν το γαλλικό μοντέλο, καθώς και η Πελοπόννησος, όπου κυριαρχούν τα πρότυπα του Νέου Κόσμου (Αυστραλία ή Καλιφόρνια).

Φημισμένη για την έντονη γεύση και το άρωμά του, η Cabernet Sauvignon, είναι μια μεστή και πλούσια σε γεύσεις και αρώματα ποικιλία. Ξεχωρίζουν η γεύση από τα κεράσια, τις σταφίδες και τα αρωματικά βότανα. Αν αφήσετε για λίγο το κρασί να «κυλήσει» στον ουρανίσκο σας θα νιώσετε την επίγευση από βατόμουρα, μαύρες σταφίδες, σμέουρα και οξιά (από το δρύινο βαρέλι), να σας διαπερνά.

Ταιριάζει με φαγητά με κρεμώδεις, βαριές σάλτσες, καθώς και με λιπαρά πιάτα που “μαλακώνουν” την ένταση της τανίνης και επιτρέπουν την ανάδειξη των αρωμάτων φρούτων. Τα ψητά στην σχάρα γενικά αποτελούν εξαιρετικό συνδυασμό, ενώ είναι καλά συμβατό με τυριά όπως τα cheddar, mozzarella και brie.



# CABERNET SAUVIGNON

Cabernet Sauvignon is one of the world's most widely recognized red wine grape varieties. Despite its prominence in the industry, the grape is a relatively new variety, the product of a chance crossing between Cabernet Franc and Sauvignon Blanc during the 17th century in southwestern France.

The classic profile of Cabernet Sauvignon tends to be full-bodied wines with high tannins and noticeable acidity that contributes to the wine's aging potential.

In Greece, the main areas producing Cabernet Sauvignon are in Northern Greece, where most producers follow the French model, and in Peloponnese, where the standards of the New World dominated (Australia or California).

Famous for its strong flavor and aroma, Cabernet Sauvignon, is a rich, full bodied variety. The flavor of cherries, raisins and aromatic herbs is distinguished. If you leave the wine for a moment to roll on your palate, you will feel the aftertaste of blackberries, black raisins, raspberries and beech (from the oak barrel) to penetrate you.

It fits well with dishes with creamy, heavy sauces and fatty dishes “soften” the intensity of tannin and allow the emergence of fruit aromas. Grilled meat is generally an excellent combination and is well compatible with cheeses such as cheddar, mozzarella and brie.

## Χάριτες Πέτρης Κωνσταντάρα 2016

**Charites Petres Konstantara 2016**

750 ml 22,00€

100% Cabernet Sauvignon / Χαλκιδική  
100% Cabernet Sauvignon / Halkidiki

**Συνοδεύστε το** με αστακομακαρονάδα, γαρίδες, κοτόπουλο, χοιρινό, πίτσα ή πιάτα αλλαντικών και τυριών. Εξαιρετική επιλογή και για aperitif.  
**Αρώματα:** καραμέλας, κερασιού, φράουλας και τριαντάφυλλου.

**Pair it** with pasta with lobster, shrimps, chicken, pork or a cold cuts platter. Excellent choice for an aperitif.

**Aromas:** rose petals, caramel, strawberry and cherry.

**Nico Lazaridi Μαύρο Πρόβατο Ροζέ 2016**

**Nico Lazaridi The Black Sheep Rosé 2016**

750 ml 22,00€

---

Syrah & Cabernet Sauvignon / Καβάλα

Syrah & Cabernet Sauvignon / Kavala

---

**Συνοδεύστε το** με ψητά ψάρια και κρέατα, θαλασσινά, ζυμαρικά με κόκκινες σάλτσες ή επιδόρπια. Πολύ καλή πρόταση και μόνο του σαν aperitif.

**Αρώματα:** ξύσμα εσπεριδοειδών, μάνγκο και άγουρο βερίκοκο.

**Pair it** with grilled fish and meat, seafood, pasta with red sauce or desserts. Very good choice for aperitif.

**Aromas:** citrus zest, mango, strawberry and apricot.



---

ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ

RED WINES

---

## Ξινόμαυρο Reserve Άλφα 2013

**Alpha Estate Xinomavro Reserve Alpa 2013**

750 ml 30,00€

100% Ξινόμαυρο / Φλώρινα  
100% Xinomavro / Florina

RP (Robert Parker): 94

**Συνοδεύστε το** με κόκκινο ψητό κρέας ή σάλτσες ή πιατέλα με αλλαντικά και τυριά.

**Αρώματα:** ώριμη ντομάτα, φύλλα ελιάς, μαρμελάδα δαμάσκηνο και πιπέρι.

**Pair it** with red meat grilled or tomato sauce or with chesse and cold cuts platter.

**Aromas:** ripe tomato, olive leaves, plum jam and pepper.

## Κτήμα Σκούρας Fleva 2015

**Domaine Skouras Fleva 2015**

750 ml 33,00€

100% Syrah / Πελοπόννησος  
100% Syrah / Peloponnese

RP (Robert Parker): 89

**Συνοδεύστε το** με αρνί, μοσχάρι, κοτόπουλο, χοιρινό ή τυριά.

**Αρώματα:** άφθονο φρούτο, βατόμουρο, δαμάσκηνο και πετροκέρασα, αλλά και μαυροπίπερο, τζίντζερ και γαρίφαλο, με πινελιές από σοκολάτα και καφέ.

**Pair it** with lamb, beef, chicken, pork or cheese.

**Aromas:** fruit, blackberry, plum and hard cherries, but also blackpepper, ginger and cloves, with touches of chocolate and coffee.

# ΜΑΥΡΟ ΜΕΣΕΝΙΚΟΛΑ

Μια πραγματικά μοναδική ποικιλία που ευδοκίμει αποκλειστικά στα αμπέλια που περιβάλλουν το χωριό Μεσενικόλας. Γεννημένη από τα αργιλώδη εδάφη της περιοχής και νοτισμένη από την «αύρα» της Λίμνης Ν. Πλαστήρα, η μαυρόρωγη αυτή ποικιλία θεωρείται ο «κρυμμένος θησαυρός» του ελληνικού αμπελώνα. Ένας Φράγκος, ο Μεσιέ Νικολά (Monsieur Nicolas), ευγενικής καταγωγής που βρέθηκε στην περιοχή το 1455, μετά τη διάλυση του Τάγματός του και μαγεμένος από το τοπίο, έστησε εδώ τη νέα του ζωή. Ο άνθρωπος αυτός έφερε μαζί του τις γνώσεις του και την αγάπη του για το κρασί και ανέπτυξε την αμπελουργία στην περιοχή και ανέδειξε την ποικιλία «Μαύρο Μεσενικόλα».

Το Μαύρο Μεσενικόλα οινοποιείται συνήθως μαζί με τις Γαλλικές ποικιλίες Syrah και Carignan παραδίδοντας ένα κόκκινο κρασί με έντονη, στρογγυλή γεύση, πλούσιο σώμα και αρώματα φρούτων του δάσους, το γνωστό ΜΕΣΕΝΙΚΟΛΑ, το οποίο είναι Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης (Π.Ο.Π).

Όταν το Μαύρο Μεσενικόλα οινοποιείται μόνο του μας χαρίζει εξαιρετικά ροζέ κρασιά, με ιδιαίτερο σκούρο ρόδινο χρώμα και έντονα αρώματα που θυμίζουν κοκκινόμαυρα φρούτα. Το ισορροπημένο στόμα του και οι μαλακές τανίνες του αποζημιώνουν τον ουρανίσκο με τον καλύτερο τρόπο.



## MAVRO MESSENICOLA [MAV RO ME SSE NI KO' LA]

Only a few grape varieties enjoy the privilege of being cultivated exclusively in one region, and even fewer that bear person's name! A unique red grape variety that grows only in the region was planted by the Venetian official Monsieur Nikolas (Mesenikola) in the 1455 and his love for wine and knowledge around it created this special and rare variety that produces unique red wines.

Mavro Messenicola is usually vinified together with the international grape varieties such as Syrah and Carignan to produce the red wines with PDO Mesenikola. Mavro Mesenikola in a single variety wine gives exclusive rosé wines with especially rark pink clolor and strong aromas of black and red berries. Its balanced taste and soft tannins create a one of a kind wine that most wine lovers will surely appreciate.

### Domaine Monsieur Nicolas Messenicola 2013

**Domaine Monsieur Nicolas Messenicola 2013** 750 ml 36,00€

Μαύρο Μεσενικόλα (70%) με Syrah & Carignan /  
Θεσσαλία

*Mavro Messenocola (70%) with Syrah & Carignan /  
Thessaly*

**Συνοδεύστε το** με ψητό κόκκινο κρέας με καπνιστά τυριά και αλλαντικά αλλά και με φρούτα όπως το μήλο και το αχλάδι.

**Αρώματα:** λουλουδιών και φρούτων του δάσους και μαλακές τανίνες.

**Pair it** with grilled red meat, game with red sauce, smoked cheese and cold cuts or with fruits such as apple and pear.

**Aromas:** flowers and forest fruits with soft tanines.

# ΛΗΜΝΙΩΝΑ

Η λημνιώνα, η οποία δεν πρέπει να συγχέεται με το λημνιό, είναι το ανερχόμενο αστέρι των ελληνικών ερυθρών ποικιλιών και δεν αποκλείεται να αποτελέσει την κινητήρια δύναμη για κορυφαίες ετικέτες σύγχρονων κρασιών της Ελλάδας, μέσα στα επόμενα χρόνια. Το δυναμικό ποιότητας αυτής της ερυθρής ποικιλίας, που χρησιμοποιείται για την παραγωγή ερυθρών ξηρών κρασιών, εντοπίστηκε μόνο όταν τα κλήματα που είχαν απομείνει από αυτήν ήταν ελάχιστα.

Το κρασί από λημνιώνα έχει εξαιρετικά βαθύ, ζωηρό και σκούρο κόκκινο χρώμα. Στη μύτη είναι πλούσιο, πολύ εκφραστικό, με έντονη γεύση μαύρων φρούτων και μπαχαρικών και ορυκτώδη χαρακτήρα, ενώ έχει καλή σχέση με νέο βαρέλι. Λέγεται πως η λημνιώνα προέρχεται από τη Θεσσαλία και ειδικότερα από τις περιοχές της Καρδίτσας και του Τυρνάβου. Η λημνιώνα είναι μια από τις σπάνιες αυτές ερυθρές ποικιλίες, που οδηγούν σε κρασιά με εκχύλισμα, συμπύκνωση, οξύτητα, αρώματα και γεύση, τα οποία δεν τείνουν να γίνουν παχιά και υπερβολικά σωματώδη. Απευθύνονται σε όσους αναζητούν κομψά και ασυνήθιστα κόκκινα κρασιά. Τα κρασιά αυτά, ιδίως όταν είναι νέα, συνοδεύουν άριστα πιάτα με μοσχάρι και άλλα κόκκινα κρέατα με πλούσια γεύση. Τα περισσότερα διαθέσιμα κρασιά μπορούν να καταναλωθούν άμεσα, αλλά ωφελούνται αν παλαιώσουν τουλάχιστον για λίγα χρόνια στη φιάλη, ενώ φτάνουν στο ζενίθ τους μέσα σε δέκα ή και περισσότερα χρόνια.



## LEMNIONA [LEE MNEE O'NA]

Not to be confused with Lemnio, Lemniona is the rising star of the Greek red varieties and will be a driving force for the development of numerous top wines around Greece in the years to come. The quality potential of this red variety, used to make dry red wines, was identified when only few vines were left. Lemniona wine has an extremely deep and vivid purple red colour.

On the nose it is rich, very expressive, with intense black fruit, minerality and spices, while there is a great affinity to new oak.

Lemniona is thought to be originating from Thessaly and specifically from the areas of Karditsa and Tyrnavos.

Lemniona is one of the rare red varieties that manages to pack extract, concentration, acidity and flavour, without leaning towards fatness and volume. It is for people looking for the next generation of ambitious, yet graceful reds. Lemniona, especially when young, is excellent with beef and other rich red meats. Most of the available wines may be consumed directly but they will benefit if aged for at least a few years in the bottle. Lemniona wines reach their peak if aged for a decade or more.

### Domaine Monsieur Moi je Men Fous 2016

**Domaine Monsieur Moi je Men Fous 2016**

750 ml 26,00€

100% Λημνιώνα / Θεσσαλία  
100% Lemniona / Thessaly

**Συνοδεύστε το** κόκκινα κρέατα ή πουλερικά με πικάντικες κόκκινες σάλτσες.

**Αρώματα:** μούρου, άγριου βατόμουρου, φράουλας και λουλουδιών πάνω σε μια «υποψία» πιπεριού.

**Pair it** with red meat or chicken with red spicy sauce.

**Aromas:** red and black berries, strawberry and flowers based on hints of pepper.

---

ΕΠΙΔΟΡΠΙΟΙ ΟΙΝΟΙ

VINS DE LIQUEUR

---

**Σάμος Anthemis 2011****Samos Anthemis 2011**

750 ml 24,00€

100% Μοσχάτο Σάμου / Σάμος  
 100% Muscat of Samos / Samos island

RP (Robert Parker): 89

**Συνοδεύστε το** με φρέσκα φρούτα, τάρτες φρούτων, παγωτό ή σοκολάτα.

**Αρώματα:** ξερό βερίκοκο, γλυκό δαμάσκηνο, κεράσι κομπόστα και καραμέλα βουτύρου, κακάο, καφέ και καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς.

**Pair it** with fresh fruit, and fruit-based desserts such as tarts, chocolate flavored with orange and candied fruits.

**Aromas:** dried apricot, sweet plum, cherry compote and butter caramel, cocoa, coffee and roasted nuts.

**Κτήμα Άλφα Ωμέγα Late Harvest 2013****Alpha Estate Omega Late Harvest 2013**

750 ml 31,00€

Gewurztraminer & Μαλαγουζιά / Φλώρινα  
 Gewurztraminer & Malagousia / Florina

RP (Robert Parker): 89

**Συνοδεύστε το** πλατό με πικάντικα τυριά, παγωτό, πανακότα και φρουτοσαλάτες. Είναι επίσης ένα πολύ ευχάριστο aperitif.

**Αρώματα:** έντονες ανθικές νύξεις αλλά και νότες από βερίκοκο, πορτοκάλι και φλούδα νερατζιού.

**Pair it** with spicy cheese platter, ice cream, panna cotta and fruit salads. It is also a very pleasant aperitif.

**Aromas:** intense floral hints with notes of apricot, orange and peels of bitter orange.

**Santo Wines Vinsanto Santorini 2010****Santo Wines Vinsanto Santorini 2010**

750 ml 38,00€

Ασύρτικο & Αηδάνι / Σαντορίνη  
 Asyrtiko & Aidani / Santorini

**Συνοδεύστε το** με γλυκά με σοκολάτα, ξηρούς καρπούς αλλά και πικάντικα τυριά. Επίσης συνοδεύει και ένα καλό πούρο.

**Αρώματα:** καραμέλας γάλακτος, ξερών φρούτων, μαρμελάδας, σταφίδας, ξηρών καρπών και φυστικοβούτυρου με σοκολάτα.

**Pair it** with desserts with milk chocolate, caramel & nuts and spicy cheeses. Also it perfectly accompanies a fine cigar.

**Aromas:** toffee, dried fruit, jam, raisins, nuts and peanut butter with chocolate.



Το παρόν κατάστημα υποχρεούται να διαθέτει έντυπα,  
σε ειδική θήκη δίπλα στην έξοδο, για τη διατύπωση  
οποιασδήποτε διαμαρτυρίας.

Στις τιμές περιλαμβάνονται όλοι οι φόροι και τα τέλη.

Αγορανομικός υπεύθυνος: Ανδρέας Ρεβάνογλου

The present premise is compelled to allocate forms,  
in special case next to the exit,  
for the formulation of any protest.

Prices include all taxes and dues.

Market person in charge: Andreas Revanoglou