



PALIATSOS

Menu
Food
Winelist



WELCOME

ΚΟΥΒΕΡ

Μαύρο πολύσπορο ψωμί* και λευκό πανίни
συνοδευόμενο από κρέμα τόνου 2,00€

ΣΑΛΑΤΕΣ

• CLASSIC CAESAR 12,00€

Πράσινη σαλάτα με ψητό κοτόπουλο, μπέικον, κρουτόν, τοματίνια,
παρμεζάνα και ντρέσινγκ Caesar με ατζούγια

• ΖΕΣΤΗ 13,00€

Σαλάτα από baby ρόκα, σπανάκι, φιλέτο μοσχαρίσιο, τοματίνια cherry,
λιαστή τομάτα, φλοίδες παρμεζάνας και καραμελωμένο βαλσάμικο

• ΣΑΛΑΤΑ CAPRESE 12,00€

Φρέσκα ντοματίνια, bufala μοτσαρέλα, πέστο βασιλικού και ελαιόλαδο

• ΛΑΤΙΝΑ 10,00€

Σαλάτα με ανάμεικτα λαχανικά, κόκκινα φασόλια, καλαμπόκι,
φέτες αγγουριού, κίτρινο τυρί, avocado και dressing λάιμ

Cold Dishes

• ΤΑΡ-ΤΑΡ ΚΙΤΡΙΝΟΠΤΕΡΟΥ ΤΟΝΟΥ 16,00€

Σχοινόπρασο, κρεμμυδάκι ενσαλόνι, ανθός αλατιού, λεμόνι, ελαιόλαδο και αυγά χρυσής ρέγγας

• ΓΑΡΙΔΕΣ ΠΕΣΤΟ 10,00€

με ελαιόλαδο, φρέσκια ντομάτα και ξερό κρεμμυδάκι

• ΚΑΡΠΑΤΣΙΟ ΜΟΣΧΟΥ 15,50€

Φιλέτο μοσχαριού, αλάτι Μεσολογίου, έξτρα παρθένο ελαιόλαδο, λεμόνι και ρόκα

ΠΟΙΚΙΛΙΕΣ

• ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΤΥΡΙΩΝ 18,00€

Παρμεζάνα, Γραβιέρα Κρήτης, bufala μοτσαρέλα και ψητό ταλαγάνι. Συνοδεύεται απο μαρμελάδα ντομάτας, ελιές και κριτσίνια

• ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΑΛΛΑΝΤΙΚΩΝ 18,00€

Με bresaola, προσούτο Ιταλίας, μορταδέλα Γερμανίας και χωριάτικο λουκάνικο με Λαδοτύρι Μυτιλήνης.

Συνοδεύεται απο μαρμελάδα ντομάτας, ελιές και κριτσίνια

• ΑΝΑΜΕΙΚΤΗ ΠΟΙΚΙΛΙΑ 18,00€

Τυριών και αλλαντικών

Finger Food

• **CHOUX ΓΑΡΙΔΑΣ 7,50€**

Χειροποίητο choux (3 τμχ) με γέμιση τυριών, γαρίδα* και chilli sauce

• **CHOUX ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ 6,50€**

Χειροποίητο choux (3 τμχ) με λαδοτύρι Μυτιλήνης, γέμιση τυριών και sauce ντομάτας

• **ΓΑΡΙΔΕΣ ΤΕΜΠΟΥΡΑ 11,00€**

Γαρίδες* παναρισμένες με ψωμί αλεσμένο, συνοδευόμενες από sweet chilli sauce

• **ΤΡΑΓΑΝΑ ΣΤΙΚΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 9,00€**

Τραγανά φιλέτακια κοτόπουλο συνοδεύεται με spice bbq sauce

• **TORTILLA ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 10,00€**

Φρέσκο ψητό κοτόπουλο, μπέικον, σαλάτα με ανάμεικτα λαχανικά και sauce γιαουρτιού

Hot Dishes

• ΜΠΡΟΥΣΚΕΤΑ ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ 8,50€

Λουκάνικο ξηράς ωρίμανσης πάνω σε τραγανό χωριάτικο ψωμί* με λιωμένη μοτσαρέλα, αρωματισμένο ελαιόλαδο με κονφί ντομάτας και flakes παρμεζάνας

• MANITARI PORTOBELLO 9,50€

Γεμιστό με κοτόπουλο, τυρί φέτα, πέστο βασιλικού και μοτσαρέλα

• ΤΑΛΙΑΤΑ ΜΟΣΧΟΥ 18,00€

Από δωδεκάμηνο μοσχαράκι, αλάτι Μεσολογγίου και λαχανικά σάρας

• T-BONE ΓΑΛΑΚΤΟΣ 300γρ 23,00€

Απο μοσχάρι γάλακτος συνοδεύεται με τραγανές πατάτες τηγανιτές και σάλτσα demi glas.

• ΤΑΛΙΑΤΑ ΤΟΝΟΥ 18,00€

Από κιτρινόπτερο τόνο, ανθό αλατιού και λαχανικά σάρας

• ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 13,00€

Με χειροποίητες παπαρδέλες,μανιτάρια και φρέσκο ζωμό

• ΠΕΝΝΕΣ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 11,00€

Με μανιτάρια, και κρέμα παρμεζάνας

• ΓΑΡΙΔΟΜΑΚΑΡΟΝΑΔΑ 15,00€

Σωταρισμένες γαρίδες*, φρέσκο κρεμμύδι, σκόρδο, φρέσκια σάλτσα ντομάτας με κρέμα γάλακτος και αβοκάντο

• ΦΙΛΕΤΟ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ 28,00€

Στη σάρα με χειροποίητες παπαρδέλες, μανιτάρια σε φρέσκο μοσχαρίσιο ζωμό

• ΡΙΖΟΤΟ ΜΟΣΧΟΥ 18,00€

Με ζωμό μόσχου, μανιτάρια και κρέμα 4 τυριά

• ΡΙΖΟΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 15,00€

Με κομμάτια κοτόπουλου φρέσκα μανιτάρια και ζωμό μοσχαρίσιο

Burger

• BURGER 13,00€

Σπιτικό μοσχαρίσιο μπιφτέκι 100%, τυρί cheddar, μπέικον, τομάτα, μαρούλι, sauce μαγιονέζας και πατάτες τηγανιτές

• STEAK SANDWICH 13,00€

Φιλέτο μοσχαρίσιο σε αφράτο ψωμί* πανί, πιπεριά Φλωρίνης στη σχάρα, ελαφριά sweet chili sauce και πατάτες τηγανιτές

• MINI BURGER 14,00€

Σπιτικά μοσχαρίσια μπιφτεκάκια, τυρί cheddar, μπέικον, τομάτα, μαρούλι, sauce μαγιονέζας, πατάτες τηγανιτές και αποξηραμένο κρεμμυδάκι

• CHICKEN BURGER 12,00€

Ψητό κοτόπουλο γουακαμόλε, τυρί ένταμ, ντομάτα, μπέικον τραγανό κρεμμύδι, πατάτες τηγανιτές και sour crème sauce

Pizza

• ΜΑΡΓΑΡΙΤΑ 10,00€

Σάλτσα ντομάτας, φρέσκα μυρωδικά, μοτσαρέλα, ντοματίνια cherry και βασιλικός από τη γλάστρα

• ΠΙΤΣΑ ΜΕΣΟΓΕΙΑΚΗ 12€

Σάλτσα φρέσκιας ντομάτας τυρί φέτα φρέσκια μοτσαρέλα ελιές πιπεριά μανιτάρια και ρίγανη

• ΠΑΛΙΑΤΣΟΣ 13,00€

Σάλτσα ντομάτας, φρέσκα μυρωδικά, μοτσαρέλα, καπνιστό χοιρομέρι Καρδίτσας, μανιτάρια champignon

• ΠΙΤΣΑ ΤΥΡΙΩΝ 15,00€

Με κρέμα λευκή τρούφα και προσούτο

Desserts

- **ΜΙΑΦΕΪΓ** . . . 10,00€

από φύλλο βουτύρου, κρέμα patisserie,
καραμελωμένο φιλέ αμυγδάλου και πέρλες φράουλας

- **ΤΙΡΑΜΙΣΟΥ** . . . 9,00€

Με φράουλες και σοκολάτα valhrona

- **ΠΡΟΦΙΤΕΡΟΛ** . . . 8,00€

με μούς σοκολάτας, κρέμα patisserie, φρέσκια σαντιγύ και φουντούκια

- **ΧΑΛΒΑΣ ΣΙΜΙΓΔΑΛΕΝΙΟΣ** . . . 8,00€

Με αποξηραμένα φρούτα, κουκουνάρι και παγωτό κανέλα

- **ΣΟΥΦΛΕ ΣΟΚΟΛΑΤΑΣ** . . . 9,00€

bitter σοκολάτα, μαρέγκα, καβουρδισμένους ξηρούς καρπούς και sauce
από κρέμα γάλακτος (+ κάθε μπάλα παγωτό 4,00€)

ΠΑΓΩΤΑ ΜΕ ΦΡΕΣΚΟ ΒΙΟΛΟΓΙΚΟ ΓΑΛΑ

Καϊμάκι βύσσινο 4,00€ / μπάλα

Βανίλια Stevia 4,00€ / μπάλα

Σοκολάτα classic 4,00€ / μπάλα

Mango passion 4,00€ / μπάλα

Cookies με μπισκότο κρέμα 4,00€ / μπάλα

Παγωτό κανέλα 4,00€ / μπάλα

Το λάδι που χρησιμοποιείται στις σαλάτες είναι
100% παρθένο ελαιόλαδο

- Για το τηγάνισμα χρησιμοποιείται ηλιέλαιο

- Τα προϊόντα με αστερίσκο (*) είναι κατεψυγμένα

- Για οποιαδήποτε δυσανεξία ή αλλεργία σε κάποιο προϊόν,
παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο



Winelist



ΛΕΥΚΟΙ ΟΙΝΟΙ

•ΨΗΛΕΣ ΚΟΡΦΕΣ, ΕΟΣ ΣΑΜΟΥ (750ml) 6,5€ / 29€

ΠΕΡΙΟΧΗ: Π.Γ.Ε. Σάμος ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Μοσχάτο Λευκό Μικρόρωγο
Ανοιχτόχρωμο κιτρινωπό κρασί με αρώματα ροδοπέταλου, βερίκοκου και λεμονιού. Στη γεύση είναι ντελικάτο, με γλυκύτητα που συνδυάζεται με δροσιστική οξύτητα και ικανοποιητική διάρκεια.

•ΤΡΕΙΣ ΕΥΧΕΣ, ΚΤΗΜΑ ΒΟΓΙΑΤΖΗ (750ml) 6,5€ / 29€

ΠΕΡΙΟΧΗ: Π.Γ.Ε. Μακεδονία ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Ασύρτικο, Chardonnay
Αχυροκίτρινη όψη, έντονα φρουτώδη και ανθικά αρώματα στη μύτη. Εξαιρετική γευστική ισορροπία, με τραγανή οξύτητα και φρεσκάδα, κομψότητα στο σύνολο και μεγάλη διάρκεια.

•ΤΕΧΝΗ ΑΛΥΠΙΑΣ,ΚΤΗΜΑ ΤΕΧΝΗ ΟΙΝΟΥ (750 ml) 34 €

ΠΕΡΙΟΧΗ: Μακεδονία – Δράμα ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Sauvignon Blanc, Ασύρτικο
Το χρώμα του κρασιού είναι λαμπερό, υποκίτρινο με πράσινες ανταύγειες. Η μύτη χαρακτηρίζεται από επίμονο, όλο φρεσκάδα άρωμα εσπεριδοειδών και μάνγκο. Στο στόμα η αφυπνιστική οξύτητα συνδυάζεται με τη διακριτική λιπαρότητα.

•ΜΑΝΤΙΝΕΙΑ, ΚΤΗΜΑ ΣΠΥΡΟΠΟΥΛΟΣ (750ml) 30€

ΠΕΡΙΟΧΗ: Π.Ο.Π. Μαντινεία ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Μοσχοφίλερο
Από την ορεινή ζώνη της Μαντινείας, με μοσχατίζουσες νότες που θυμίζουν τριαντάφυλλο, μέντα, λεμονανθό και περγαμόντο να κυριαρχεί στη μύτη. Ευχάριστη οξύτητα με δροσιστική γεύση.

•ΚΑΛΟΓΕΡΙ, ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΠΑΠΑΓΙΑΝΝΑΚΟΣ (750 ml) (750ml) 30€

ΠΕΡΙΟΧΗ: Π.Γ.Ε. Αττική ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Μαλαγουζιά
Ένα κρασί με λαμπερό κρυστάλλινο χρώμα και αρώματα τροπικών φρούτων όπως μάνγκο καθώς και λευκόσαρκων φρούτων όπως βερύκοκο. Γεμάτο σώμα, ισορροπία και μακρά επίγευση.

•ΣΑΝΤΟΡΙΝΗ ΑΣΥΡΤΙΚΟ Π.Ο.Π., ΟΙΝΟΠΟΙΑ ΜΠΟΥΤΑΡΗ (750ml) 47€

ΠΕΡΙΟΧΗ: Κυκλάδες ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Ασύρτικο
Λευκοκίτρινο χρώμα με αρώματα εξωτικών φρούτων και εσπεριδοειδών, πράσινο μήλο, ροδάκινο και grapefruit. Φινετσάτο κρασί, ζωηρό, με έντονο το στοιχείο της μεταλλικότητας, πλούσιο σώμα, θαυμάσια γευστική ισορροπία, μακριά και έντονα αρωματική επίγευση.

•LENGA GEWURZTRAMINER, ΚΤΗΜΑ ΑΒΑΝΤΙΣ (750 ML) 34€

ΠΕΡΙΟΧΗ: Εύβοια, ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Gewurztraminer
Απαλό χρυσό χρώμα με πράσινες ανταύγειες, έντονα αρώματα γλυκού τριαντάφυλλου, leeches, εξωτικών φρούτων, πιπεριού, μέντας, ginger, καραμέλας και μπαχαριών. Στόμα πλούσιο, λιπαρό, με ένταση ανθικών αρωμάτων και μπαχαριών.
Η ισορροπημένη οξύτητα κοντράρεται ευχάριστα με το λιπαρό στόμα, δημιουργώντας μακριά επίγευση.

ΡΟΖΕ ΟΙΝΟΙ

• SPARKLING OR SPARKY...ING, ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΟ ΒΡΥΝΙΩΤΗ (750 ml) 6,5€ /29€

ΠΕΡΙΟΧΗ: Π.Γ.Ε. Εύβοια ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Μονεμβασιά, Μαυροκοντούρα

Απαλό ροζ χρώμα, δροσερό και νόστιμο με απολαυστικές λεπτές
φυσαλίδες και εκρηκτικά αρώματα άγριας φράουλας, τριαντάφυλλου,
κόκκινων φρούτων καιλουκουμιού.

Σώμα μέτριας έντασης με ισορροπημένη οξύτητα και δροσερή γλυκιά επίγευση.

• ROSE DRY CUVÉE, ΚΤΗΜΑ ΑΠΟΣΤΟΛΙΔΗ (750ml) 6,5€ /29€??

ΠΕΡΙΟΧΗ: Π.Γ.Ε. Καβάλα ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Syrah – Καράπαπας

Λαμπερό, ανοιχτόχρωμο ροζέ. Στη μύτη κεράσι, φράουλα, βατόμουρο.

Στο στόματά κόκκινα φρούτα συνοδεύονται από πικάντικες πινελιές και
ελαφρά ανθικότητα. Ένα κρασί με επιβλητικό χαρακτήρα και
ισορροπημένη οξύτητα.

• ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ "SINGLE VINEYARD ΣΚΑΤΖΟΧΟΙΡΟΣ" (750ml) 34€

ΠΕΡΙΟΧΗ: ΠΟΠ ΑΜΥΝΤΑΙΟ ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Ξινόμαυρο

Χρώμα έντονο ροζέ με ανταύγειες saumon.

Μύτη φρουτώδης με πλούσια αρωματική έκφραση.

Ιδιαίτερα ισορροπημένο στόμα, αρκετά γεμάτο, λιπαρό, με εκφραστική επίγευση.

• IDYLLE D' ACHINOS, LA TOUR MELAS (750ml) 37€

ΠΕΡΙΟΧΗ: Π.Ο. Στερεά Ελλάδα ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Αγιοργίτικο, Syrah, Grenache Rouge

Μύτη μέτριας έντασης με κυριάρχα τα ανθικά αρώματα καθώς και τα κόκκινα
φρούτα. Εκλεπτυσμένη αρωματική σύνθεση με νότες τριαντάφυλλου. Στο στόμα
είναι ευκολόπιτο με γευστική ένταση, όμορφη οξύτητα και κομψή επίγευση.

• COTE DES ROSES, GERARD BERTRAND (750ml) 35€

ΠΕΡΙΟΧΗ: Α.Ο.Σ. Languedoc ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Grenache - Cinsault - Syrah

Συνδυασμός αρώματων απο ροζέ τριαντάφυλλα και κόκκινων μούρων.

Ελκυστικό ελαφρύ στόμα με δροσερή οξύτητα.

ΕΡΥΘΡΟΙ ΟΙΝΟΙ

• **FRESCO ROSO, ΙΔΑΙΑ ΟΙΝΟΠΟΙΗΤΙΚΗ (750ml) 6,5€ / 29€**

ΠΕΡΙΟΧΗ: Π.Γ.Ε. Κρήτη ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Κοτσιφάλι

Ισορροπημένη φρουτώδη γεύση, όπου αναδεικνύονται έντονα αρώματα μικρών κόκκινων φρούτων, όπως κεράσι, φράουλα, βατόμουρο. Με μοναδικό στρογγυλό χαρακτήρα και μακρά επίγευση.

• **TAURO SYRAH, ΚΤΗΜΑ ΑΠΟΣΤΟΛΑΚΗ (750ml) 7€ / 31€**

ΠΕΡΙΟΧΗ: Π.Ο. Μαγνησία ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Syrah

Αρώματα ώριμων κόκκινων φρούτων, φραγκοστάφυλου αλλά και πράσινης πιπεριάς που πλαισιώνονται από γλυκές διακριτικές νότες δρυός και βανίλιας. Πλούσια γεύση, με ισορροπημένη δομή, μαλακές τανίνες και επίγευση μεγάλης διάρκειας.

• **CUVÉE III, ΚΤΗΜΑ ΜΕΓΑ ΣΠΗΛΑΙΟ (750ml) 39€**

ΠΕΡΙΟΧΗ: Π.Γ.Ε. Αχαΐα ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Μαυροδάφνη, Cabernet Sauvignon, Αγιωργίτικο

Έντονες νότες από σιρόπι κόκκινων και μαύρων φρούτων. Ψύσματα μολυβιού, μπισκότα και γλυκά μπαχαρικά στο φόντο. Ζεστό και πληθωρικό στο στόμα. Φρουτώδης και μακρά επίγευση με αίσθηση του καπνιστού.

• **ΝΑΟΥΣΑ, ΚΤΗΜΑ ΔΙΑΜΑΝΤΑΚΟΥ (750ml) 37€**

ΠΕΡΙΟΧΗ: Π.Ο.Π. Νάουσα ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Ξινόμαυρο

Ρουμπινί μέτριας έντασης χρώμα με πολύπλοκα αρώματα στη μύτη. Τα κόκκινα φρούτα και τα φρέσκα λουλούδια συνδυάζονται με τη φυτικότητα του Ξινόμαυρου που εδώ θυμίζει λιαστή ντομάτα. Τα αρώματα της δρυός όμορφα ενσωματωμένα δίνουν μια αίσθηση βανίλιας και μπαχαρικών στο τελείωμα. Στο στόμα είναι ξηρό με υψηλά επίπεδα, πολύ όμορφα δουλεμένων τανινών και εξαιρετικά δροσιστική οξύτητα.

• **MALBEC "COLLECTION", BODEGAS NORTON (750ml) 33€**

ΠΕΡΙΟΧΗ: Luján de Cuyo, Mendoza, Αργεντινή ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Malbec

Έχει μωβ-κόκκινο χρώμα και πικάντικα αρώματα. Οι τανίνες του είναι απαλές και ισορροπημένες, ενώ στην παλέτα θα βρείτε άφθονα δαμάσκηνα και κεράσια.

• **ΚΤΗΜΑ ΑΛΦΑ ECOSYSTEM "SINGLE BLOCK ΣΤΡΟΦΗ" (750ml) 43€**

ΠΕΡΙΟΧΗ: Π.Γ.Ε. Φλώρινα ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Pinot Noir

Ένα κρασί μεγάλης αρωματικής έντασης, ισορροπίας και δομής. Βάθος και συγκέντρωση, ισορροπημένο με φρέσκια οξύτητα και μεταλλικό χαρακτήρα με την υπογραφή του terroir. Δελεαστικό μπουκέτο σύνθετων αρωμάτων που χαρακτηρίζεται από άγρια κεράσια, ήπια μπαχαρικά, σμέουρα και με την δροσερή οξύτητα του να ελκύει κάθε εκπαιδευμένο ουρανίσκο.

• **ΑΕΝΑΟΝ, ΚΤΗΜΑ ΛΑΝΤΙΔΗ (750ml) 34€**

ΠΕΡΙΟΧΗ: Π.Γ.Ε. Πελοποννησιακός, Αυστραλία ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Merlot
Χρώμα πορφυρό βαθύ κόκκινο με αρώματα κυρίως μπαχαρικών όπως
κανέλα, γαρίφαλο και πιπέρι ενώ γευστικά θα συναντήσει κανείς έντονες
νότες φρούτων του δάσους.

ΕΠΙΔΟΡΠΙΑ - ΕΝΙΣΧΥΜΕΝΑ ΚΡΑΣΙΑ

- **SAMOS VIN DOUX, ΕΟΣ ΣΑΜΟΥ (75 ml / 750 ml) 6,5€ / 60€**

ΠΕΡΙΟΧΗ: Π.Ο.Π. Σάμος ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Μοσχάτο Σάμου
Χρυσάφενιο χρώμα. Έντονη και αρμονική μύτη που συνίσταται, κατά μεγάλο ποσοστό, από πρωτογενή αρώματα λουλουδιών, φρούτων και μελιού. Μαλακή και φυσικώς γλυκιά γεύση, με γλυκύτητα, η οποία, ωστόσο, είναι δεμένη με την οξύτητα του οίνου. Επίγευση με μακρά διάρκεια.

- **FINE RUBY PORT GRAHAM'S (75 ml / 750 ml) 7€ / 62€**

ΠΟΙΚΙΛΙΑ: Tinta Barroca, Tinta Roriz, Tinto Cao, Touriga Franca, Touriga Francesa, Touriga Nacional ΠΕΡΙΟΧΗ: Douro Valley, Πορτογαλία
Το Fine Ruby Port της Graham's ωριμάζει για δύο χρόνια σε βαρέλια, προτού εμφιαλωθεί, διατηρώντας όμως ακέραιο το γλυκό του φρούτο. Είναι έντονα αρωματικό, έχει γεμάτο σώμα και φρεσκάδα με τα αρώματά του να θυμίζουν φραγκοστάφυλο και κόκκινα φρούτα του δάσους.

ΑΦΡΩΔΕΙΣ ΟΙΝΟΙ

- **D' IFESTIA 125ml / 6,5€ - 750ml / 31€**

Μοσχάτο Κτήμα Χατζηγεωργίου
Φρέσκο ελληνικό μοσχάτο με απαλά αρώματα λευκών λουλουδιών.
Ένα απολαυστικό aperitif με κομψή γλυκύτητα αλλά και δροσιστικές φυσαλίδες

- **VINĀ ESMERALDA SPARKLING (750ml) 33€**

Η αφρώδης εκδοχή ενός εκ των best-seller κρασιών στον πλανήτη

- **PROSECCO 125ml / 6,5€ - 750ml / 31€**

Παραδοσιακό, κλασσικό ιταλικό prosecco

ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ

MOET & CHANDON BRUT (750ml) 160€

MOET & CHANDON BRUT (1500ml) 310€

MOET & CHANDON ROSE (750ml) 175€

PERRIER JOUET BLANSON ROSE (750ml) 175€



PALIATSOS

Για οποιαδήποτε δυσανεξία ή αλλεργία σε κάποιο προϊόν,
παρακαλώ ενημερώστε τον σερβιτόρο

Βασιλέως Γεωργίου & Σουβαλιώτου, Πλατεία Αγίας Τριάδος
Αγορανομική υπεύθυνη Μπουκάκη Χρυσάνθη

Στις τιμές συμπεριλαμβάνονται ΦΠΑ 13% ή 24% και Δημοτικός Φόρος 0,5 %.



Ο καταναλωτής δεν έχει υποχρέωση να πληρώσει εάν δεν λάβει
το νόμιμο παραστατικό (απόδειξη τιμολόγιο).

