

THE MENU



Αρτοποιήματα (ανά άτομο) 1.50€

ΣΑΛΑΤΟΑΧΤΑΡΜΑΔΕΣ

ΟΙΝΟΣΧΟΛΕΙΟ 9,80€
με ψαχνικών, πιπεριές φλωρίνης, μάνγκο, ξινόμηλο, πάσιον φρουτ, πίνιτς

ΝΤΑΚΟΣ ΚΡΗΤΙΚΟΣ 8,10€

ΕΛΛΗΝΙΚΗ 7,60€
ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη, αρωματικό ελαιόλαδο

ΚΟΥΣ ΚΟΥΣ 7,40€
κουνουπίδι, ξινόμηλο, πολύχρωμες πιπεριές, ντομάτα, δυόσμο, μαιντανό, λάιμ

ΔΡΟΣΕΡΟΜΑΓΚΙΕΣ

ΤΖΑΤΖΙΚΙ 4,70€

ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ 5,00€

ΤΥΡΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΦΕΤΑ 3,80€
ψαβορίγανη

ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ 4,50€

ΚΗΠΟΜΠΙΧΛΙΜΠΙΔΙΑ

SPRING ROLLS 8,70€
λάχανο, καρότο, κρεμμύδι, τζίντζερ, τυλιγμένα σε φύλλα ρυζιού, συνοδευμένα με sweet chili sauce

ΠΑΤΑΤΕΣ 4,50€

ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΤΥΡΙ 5,00€

ΣΟΥΦΛΕ ΠΑΤΑΤΑΣ 8,70€
μπέικον, καρότο, κρεμμύδι, θυμάρι, κρέμα γάλακτος, τριμμένο τυρί

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΠΛΕΥΡΩΤΟΥΣ ΣΧΑΡΑΣ 8,10€
με κρέμα μπαλσάμικο

MILLE FEUILLE ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ 8,90€
μελιτζάνα, κολλοκύθι, ντομάτα, κονφί, απάκι, σκόρδο, μους τυριού

ΚΡΕΑΤΟΣΧΕΔΙΑ

ΠΟΥΓΚΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 9,70€
κοτόπουλο, γραβιέρα, πάπρικα καπνιστή, σερβιρισμένα με sweet chili sauce

ΤΗΓΑΝΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ 9,10€

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ CARIBBEAN 9,80€
ανανάς, πολύχρωμες πιπεριές, κρεμμύδι, ξινόμηλο, σουσάμι, sweet chili sauce

ΜΠΟΥΓΙΟΥΡΝΤΙ 8,40€
ντομάτα, κρεμμύδι, πράσινη πιπεριά, μπέικον, φέτα

ΜΠΡΙΖΟΛΑΚΙΑ ΧΟΙΡΙΝΑ 8,90€

ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ 7,70€

...ΚΑΙ ΜΑΣΑ GRANDE...

ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ 14,00€

ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ 10,00€

ΜΠΡΙΖΟΛΑΚΙΑ ΧΟΙΡΙΝΑ 9,90€

Φ.ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 10,50€

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΚΡΕΑΤΩΝ (ΑΝΑ ΑΤΟΜΟ) 10,00€

μπριζολάκι χοιρινό, μπιφτέκι μοσχαρίσιο, παιδάκια κοτόπουλο, λουκάνικο χωριάτικο, σερβιρισμένα με ψητές πιτούλες, σος BBC και σος μουστάρδας

Σερβίρονται με πατάτες.
Εκτός από την Ποικιλία.

...ΑΠΟ ΤΟ ΠΑΤΗΤΗΡΙ



ΠΟΤΗΡΙ ΚΡΑΣΙ 4,00€

ΦΙΑΛΗ ΚΡΑΣΙ ΛΕΥΚΟ ΟΙΝΟΣΧΟΛΕΙΟ 750ml 14,00€
(Πολυποικιλιακός οίνος λευκός ημίξηρος)

ΦΙΑΛΗ ΚΡΑΣΙ ΚΟΚΚΙΝΟ ΟΙΝΟΣΧΟΛΕΙΟ 750ml 16,00€
(Οίνος ξηρός)

ΦΙΑΛΗ ΚΡΑΣΙ ΡΟΖΕ ΟΙΝΟΣΧΟΛΕΙΟ 750ml 16,00€
(Οίνος ημίγλυκος)

ΑΔΟΛΗ ΓΗΣ ΛΕΥΚΟ 750ml 24,00€
(Χαρακτηρίζεται από λευκοπράσινο χρώμα, με αρώματα κυρίως πεπονιού, μάνγκο, ακτινίδιο, ανανά. Στο στόμα είναι φρουτώδες, με υψηλή οξύτητα και μια μεταλλικότητα που του χαρίζει φρεσκάδα)

ΚΑΤΩΓΙ ΑΒΕΡΩΦ ΚΟΚΚΙΝΟ 750ml 25,00€

(Κλασική συνουσιποίηση Cabernet Sauvignon και της Αρχαίας ελληνικής ποικιλίας Αγιωργίτικο Συνθετο διαυγές ερυθρό χρώμα, ηθούσιες και ελκυστικές ανταύγειες, όπου τα αρωματικά χαρακτηριστικά δένονται ισόρροπα με το ιδιαίτερο άρωμα της δρυός)

ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ ΧΥΜΑ ΛΕΥΚΟ 500ml 4,60€

(Πρασινοκίτρινο χρώμα, φρέσκος και ζωνρός αρωματικός χαρακτήρας με κυρίαρχα τα αρώματα των εσπεριδοειδών, με ευχάριστη οξύτητα και απαλή επίγευση βοτάνων)

ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ ΧΥΜΑ ΚΟΚΚΙΝΟ 500ml 4,80€

(Χρώμα βαθύ τριανταφυλλί, ιδιαίτερα ελκυστικό με άρωμα φρουτώδες με κυρίαρχες συνιστώσες αυτές του κερασιού & του φραγκοστάφυλου, αρκετά τυπικό του Αγιωργίτικου των ψευμάτων... Γεύση δροσερή & ανάλαφρη)

ΗΜΙΓΛΥΚΟ ΧΥΜΑ ΡΟΖΕ 500ml 4,80€
(Απαλό ροζέ χρώμα και λεπτή δροσερή γεύση που γίνεται απολαυστικά)

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΗΔΩΝΙΚΟ 8,00€
Με γλυκάνισο 200ml

Χωρίς γλυκάνισο 200ml 8,00€

ΡΑΚΙ ΚΡΗΤΗΣ (Μικροί Παραγωγοί) 100ml 3,50€

ΡΑΚΟΜΕΛΟ (Μικροί Παραγωγοί) 100ml 3,50€

ΟΥΖΟ ΠΛΩΜΑΡΙ 200ml 7,40€

ΟΥΖΟ ΜΙΝΙ 200ml 7,40€

ΟΥΖΟ ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ

ΜΠΛΕ 200ml 8,40€

ΑΝΘΡΑΚΙΚΟΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

COCA COLA 250ml 2,60€

SPRITE 250ml 2,60€

ΣΟΔΑ 250ml 2,60€

ΝΕΡΟ 1lt 1,10€

ΑΛΛΟΔΑΠΟΠΙΩΜΑΤΑ

ΠΟΤΟ ΑΠΛΟ 7,00€

ΠΟΤΟ SPECIAL 9,00€

ΠΟΤΟ PREMIUM 10,00€

AMSTEL 500ml 4,00€

HEINEKEN 500ml 4,00€

ΜΑΜΜΟΣ 500ml 4,00€

ALFA 500ml 4,00€

ALFA RADLER 500ml 4,00€

ALFA ANEY 500ml 4,00€

ΣΦΗΝΑΚΙΑ 3,00€

ΥΠΟΒΡΥΧΙΟ 5,00€

ΦΙΑΛΕΣ

ΦΙΑΛΗ ΑΠΛΗ 100,00€

ΦΙΑΛΗ ΣΠΕΣΙΑΛ 110,00€

ΦΙΑΛΗ PREMIUM 130,00€

ΣΑΜΠΑΝΙΑ ΜΟΕΤ 120,00€

THE MENU



Bakeries (per person) 1.50€

SALADS

| | | | |
|--|--------------|--|--------------|
| 'OINOSXOLEIO' mixed salad with 'florini' pepper, mango, green apple, passion fruit and peanuts | 9,80€ | CRETAN DAKOS | 8,10€ |
| KOUS KOUS cauliflower, sour apple, colorful peppers, tomato, moss, parsley, vinaigrette lime | 7,40€ | (TRADITIONAL) GREEK SALAD with tomato, cucumber, onion, olives, capers, extra virgin olive oil | 7,60€ |

FRESH FRUIT SALAD

| | |
|---------------------|--------------|
| TZATZIKI | 4,70€ |
| CHEESE SAUSE | 5,00€ |

CHEESE

| | |
|------------------------|--------------|
| FETA CHEESE | 3,80€ |
| ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ | 4,50€ |

STARTERS

| | | | |
|--|--------------|--|--------------|
| SPRING ROLLS cabbage, carrot, ginger, rolled in rice pastry sheet served with sweet chilly sauce | 8,70€ | POTATO SOUFFLÉ bacon, carrot, onion, thyme, whipping cream, grated cheese | 8,70€ |
| FRIED POTATO SLICES | 4,50€ | GRILLED PLEVROTIOUS MUSHROOMS with balsamic crème sauce | 8,10€ |
| FRIED POTATO SLICES WITH CHEESE | 5,00€ | VEGETABLES MILLE-FEUILLE eggplant, pumpkin, tomato, garlic, apaki, cheese mousse | 8,90€ |

MEAT

| | | | |
|---|--------------|--|---------------|
| CHICKEN POCKETS traditional pastry sheet stuffed with chicken, Gruyère cheese & smoked paprika. Served with sweet chili sauce | 9,70€ | VEAL GRILLED STEAK served with fried potato slices | 14,00€ |
| TRADITIONAL FRIED PORK | 9,10€ | BEEF BURGER ON THE GRILL served with fried potato slices | 10,00€ |
| CARIBBEAN CHICKEN pineapple, colorful peppers, onion, sour apple, sesame, sweet chili sauce | 9,80€ | GRILLED PORK CHOPS served with fried potato slices | 9,90€ |
| MPOUGIOURNTI tomato, onion, green peppers, bacon, feta cheese | 8,40€ | CHICKEN FILLET served with fried potato slices | 10,50€ |
| GRILLED PORK CHOPS | 8,90€ | MIXED GRILL (PER PERSON) pork steak, beef burger, sausage, chicken chop served with pitta bread, BBQ sauce & mustard sauce | 10,00€ |
| GREEK TRADITIONAL COUNTRY STYLE SAUSAGE | 7,70€ | | |

WINE



| | | | |
|--|---------------|--|---------------|
| GLASS OF WINE | 4,00€ | KATOGE AVEROFF RED WINE 750ml (Traditional red vinification, with pre-fermentation maceration for the Agiorgitiko and the Merlot, and post-fermentation maceration for the Cabernet. A complex, translucent red, with deep, attractive highlights. Red-fruit aromas, with notes of spice and leather on the nos) | 25,00€ |
| 'OINOSXOLEIO' WHITE WINE 750ml (semi dry wine) | 14,00€ | SAVVATIANO HOUSE WHITE WINE 500ml | 4,60€ |
| 'OINOSXOLEIO' RED WINE 750ml (dry wine) | 16,00€ | AGIORGITIKO HOUSE RED WINE 500ml | 4,80€ |
| 'OINOSXOLEIO' ROSE WINE 750ml (semi-sweet wine) | 16,00€ | SEMI - SWEET HOUSE ROSE WINE 500ml | 4,80€ |
| ADOLHS GHIS WHITE WINE 750ml (the wine has a yellow-green colour, with aromas of melon, mango, kiwi and pineapple. This refreshing and fruity wine has a mouth-watering acidity and a persistent mineral finish) | 24,00€ | | |

GREEK ALCOHOL DRINKS

| | | | |
|--|--------------|---------------------------|--------------|
| TSIPOURO HYDONIKO With anise 200ml | 8,00€ | OUZO PLOMARI 200ml | 7,40€ |
| Without anise 200ml | 8,00€ | OUZO MINI 200ml | 7,40€ |
| RAKI FROM CRETE 100ml | 3,50€ | OUZO BARBAGIANNI | |
| RAKI WITH HONEY 100ml | 3,50€ | BLUE 200ml | 8,40€ |

SOFT DRINKS

| | | | |
|-----------------------|--------------|------------------|--------------|
| COCA COLA 250m | 2,60€ | SODA 250m | 2,60€ |
| SPRITE 250m | 2,60€ | WATER 1lt | 1,10€ |

SPIRITS

| | | | |
|-----------------------|---------------|--------------------------|--------------|
| SIMPLE DRINK | 7,00€ | ALFA 500ml | 4,00€ |
| SPECIAL DRINK | 9,00€ | ALFA RADLER 500ml | 4,00€ |
| PREMIUM DRINK | 10,00€ | ALFA ANEY 500ml | 4,00€ |
| AMSTEL 500ml | 4,00€ | SHOTS | 3,00€ |
| HEINEKEN 500ml | 4,00€ | SHOTS (submarine) | 5,00€ |
| MAMMOΣ 500ml | 4,00€ | | |

BOTTLES

| | | | |
|-----------------------|----------------|-----------------------|----------------|
| SIMPLE BOTTLE | 100,00€ | PREMIUM BOTTLE | 130,00€ |
| SPECIAL BOTTLE | 110,00€ | MOET | 120,00€ |

Minimum charge 20€/person

Prices include all legal charges VAT 13% & 23% / service charge/ council tax/ music license – extra virgin olive oil is used for our salads & in the preparation of dishes. Flower oil is used for frying. Our meat and salads are fresh.

Marketing inspection officer: Dimitrios Moustakis