

# THE MENU



Αρτοποιήματα (ανά άτομο) 1.50€

## ΣΑΛΑΤΟΑΧΤΑΡΜΑΔΕΣ

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

**ΝΤΑΚΟΣ ΚΡΗΤΙΚΟΣ** 8,30€

**ΕΛΛΗΝΙΚΗ** 7,70€  
ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη, αρωματικό ελαιόλαδο

**ΤΑΡΤΑΡ ΠΑΝΤΖΑΡΙΟΥ** 7,40€  
παντζάρι, ξινόμηλο, πορτοκάλι, γιαούρτι, τυρί κρέμα, ξύδι φραμπούζ

## ΔΡΟΣΕΡΟΜΑΓΚΙΕΣ

**ΤΖΑΤΖΙΚΙ** 4,70€

**ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ** 5,00€

## ΤΥΡΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

**ΦΕΤΑ** 3,80€  
θαβορίγανη

**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

**ΤΑΡΤΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ** 8,90€  
πράσο, κρεμμύδι, κολοκύθι, μπρόκολο, γραβιέρα

## ΚΡΕΑΤΟΣΧΕΔΙΑ

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

**ΤΗΓΑΝΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ** 9,30€

**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€

**ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ** 10,60€

**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** 5,00€

**ΦΙΑΛΗ ΚΡΑΣΙ ΛΕΥΚΟ ΟΙΝΟΣΧΟΛΕΙΟ** 750ml 18,00€  
(Ποιηλοποιησιακός οίνος λευκός ημίξηρος)

**ΦΙΑΛΗ ΚΡΑΣΙ ΚΟΚΚΙΝΟ ΟΙΝΟΣΧΟΛΕΙΟ** 750ml 18,00€  
(Οίνος ξηρός)

**ΦΙΑΛΗ ΚΡΑΣΙ ΡΟΖΕ ΟΙΝΟΣΧΟΛΕΙΟ** 750ml 18,00€  
(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 συνουποποίηση 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 δρύος)

**ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ ΧΥΜΑ ΛΕΥΚΟ** 500ml 5,00€

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

**ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ ΧΥΜΑ ΚΟΚΚΙΝΟ** 500ml 5,00€

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

**ΗΜΙΓΛΥΚΟ ΧΥΜΑ ΡΟΖΕ** 500ml 5,00€

(απαλό ροζέ χρώμα και λεπτή δροσερή γεύση που γίνεται απολαυστικά)

## ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

**ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΗΔΩΝΙΚΟ** 9,00€

Με γλυκάνισο 200ml

Χωρίς γλυκάνισο 200ml 9,00€

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

**ΡΑΚΟΜΕΛΟ** (Μικροί Παραγωγοί) 100ml 3,50€

**ΟΥΖΟ ΠΛΩΜΑΡΙ** 200ml 7,90€

**ΟΥΖΟ ΜΙΝΙ** 200ml 7,90€

**ΟΥΖΟ ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ**

**ΜΠΛΕ** 200ml 8,90€

## ΑΝΘΡΑΚΙΚΟΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

**COCA COLA** 250ml 2,60€

**SPRITE** 250ml 2,60€

**ΣΟΔΑ** 250ml 2,60€

**ΝΕΡΟ** 1lt 1,50€

## ΑΛΛΟΔΑΠΟΠΙΩΜΑΤΑ

**ΠΟΤΟ ΑΠΛΟ** 8,00€

**ΠΟΤΟ SPECIAL** 9,00€

**ΠΟΤΟ PREMIUM** 10,00€

**HEINEKEN** 500ml 5,50€

**ΜΑΜΜΟΣ** 500ml 5,50€

**ALFA** 500ml 5,50€

**ALFA ANEY** 500ml 5,50€

**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

<b>'OINOSXOLEIO'</b> 9,80€ mixed salad with 'florini' pepper, mango, green apple, passion fruit and peanuts	<b>CRETAN DAKOS</b> 8,30€
<b>BEETROOT TARTAR</b> 7,40€ beetroot, sourhoney, orange, yogurt, cream cheese, vinegar raspberry	<b>(TRADITIONAL) GREEK SALAD</b> 7,70€ with tomato, cucumber, onion, olives, capers, extra virgin olive oil

## FRESH FRUIT SALAD

<b>TZATZIKI</b> 4,70€
<b>CHEESE SAUSE</b> 5,00€

## CHEESE

<b>FETA CHEESE</b> 3,80€
<b>GRAVIERA CHEESE</b> 4,50€ FROM CRETA

## STARTERS

<b>SPRING ROLLS</b> 8,70€ cabbage, carrot, ginger, rolled in rice pastry sheet served with sweet chilly sauce	<b>POTATO SOUFFLÉ</b> 8,70€ bacon, carrot, onion, thyme, whipping cream, grated cheese
<b>FRIED POTATO SLICES</b> 4,50€	<b>GRILLED PLEVROTOS MUSHROOMS</b> 8,10€ with balsamic crème sauce
<b>FRIED POTATO SLICES WITH CHEESE</b> 5,00€	<b>VEGETABLE TART</b> 8,90€ garlic, onion, zucchinis, broccoli, graviera cheese

## MEAT

<b>CHICKEN POCKETS</b> 9,70€ traditional pastry sheet stuffed with chicken, Gruyère cheese & smoked paprika. Served with sweet chili sauce	<b>VEAL GRILLED STEAK</b> 14,00€ served with fried potato slices
<b>TRADITIONAL FRIED PORK</b> 9,30€	<b>BEEF BURGER ON THE GRILL</b> 10,00€ served with fried potato slices
<b>CARIBBEAN CHICKEN</b> 9,80€ pineapple, colorful peppers, onion, sour apple, sesame, sweet chili sauce	<b>GRILLED PORK CHOPS</b> 9,90€ served with fried potato slices
<b>MPOUGIOURNTI</b> 8,40€ tomato, onion, green peppers, bacon, feta cheese	<b>CHICKEN FILLET</b> 10,60€ served with fried potato slices
<b>GRILLED PORK CHOPS</b> 8,90€	<b>MIXED GRILL (PER PERSON)</b> 10,00€ pork steak, beef burger, sausage, chicken chop served with pitta bread, BBQ sauce & mustard sauce
<b>GREEK TRADITIONAL COUNTRY STYLE SAUSAGE</b> 7,70€	

## WINE



<b>GLASS OF WINE</b> 5,00€	<b>KATOGE AVEROFF RED WINE</b> 750ml 25,00€ (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)
<b>'OINOSXOLEIO' WHITE WINE</b> 750ml 18,00€ (semi dry wine)	<b>SAVVATIANO HOUSE WHITE WINE</b> 500ml 5,00€
<b>'OINOSXOLEIO' RED WINE</b> 750ml 18,00€ (dry wine)	<b>AGIORGITIKO HOUSE RED WINE</b> 500ml 5,00€
<b>'OINOSXOLEIO' ROSE WINE</b> 750ml 18,00€ (semi-sweet wine)	<b>SEMI - SWEET HOUSE ROSE WINE</b> 500ml 5,00€
<b>ADOLHS GHIS WHITE WINE</b> 750ml 24,00€ (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)	

## GREEK ALCOHOL DRINKS

<b>TSIPOURO HYDONIKO</b> With anise 200ml 9,00€ Without anise 200ml 9,00€	<b>OUZO PLOMARI</b> 200ml 7,90€
<b>RAKI FROM CRETE</b> 100ml 3,50€	<b>OUZO MINI</b> 200ml 7,90€
<b>RAKI WITH HONEY</b> 100ml 3,50€	<b>OUZO BARBAGIANNI</b> 200ml 8,90€

## SOFT DRINKS

<b>COCA COLA</b> 250m 2,60€	<b>SODA</b> 250m 2,60€
<b>SPRITE</b> 250m 2,60€	<b>WATER</b> 1lt 1,50€

## SPIRITS

<b>SIMPLE DRINK</b> 8,00€	<b>ALFA</b> 500ml 5,50€
<b>SPECIAL DRINK</b> 9,00€	<b>ALFA ANEY</b> 500ml 5,50€
<b>PREMIUM DRINK</b> 10,00€	<b>SHOTS</b> 3,00€
<b>HEINEKEN</b> 500ml 5,50€	<b>SHOTS</b> (submarine) 5,00€
<b>MAMMOΣ</b> 500ml 5,50€	

## BOTTLES

<b>SIMPLE BOTTLE</b> 100,00€	<b>PREMIUM BOTTLE</b> 130,00€
<b>SPECIAL BOTTLE</b> 110,00€	<b>MOET</b> 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