

THE MENU



Αρτοποιήματα (ανά άτομο) 1.50€

ΣΑΛΑΤΟΑΧΤΑΡΜΑΔΕΣ

ΟΙΝΟΣΧΟΛΕΙΟ 10,80€
μιξ λαχανικών, πιπεριές φλωρίνης, μάνγκο, ξυνόμηλο, πάσιον φρουτ, πίνιτς

ΝΤΑΚΟΣ ΚΡΗΤΙΚΟΣ 9,30€

ΕΛΛΗΝΙΚΗ 8,90€
ντομάτα, αγγούρι, κρεμμύδι, ελιές, κάπαρη, αρωματικό ελαιόλαδο

ΤΑΡΤΑΡ ΠΑΝΤΖΑΡΙΟΥ 7,50€
παντζάρι, ξυνόμηλο, πορτοκάλι, γιαούρτι, τυρί κρέμα, ξύδι φραμπούζ

ΔΡΟΣΕΡΟΜΑΓΚΙΕΣ

ΤΖΑΤΖΙΚΙ 6,00€

ΤΥΡΟΚΑΥΤΕΡΗ 6,50€

ΤΥΡΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΦΕΤΑ 4,00€
θαβορίγανη

ΓΡΑΒΙΕΡΑ ΚΡΗΤΗΣ 5,00€

ΚΗΠΟΜΠΙΧΛΙΜΠΙΔΙΑ

SPRING ROLLS 8,80€
λάχανο, καρότο, κρεμμύδι, τζίντζερ, τυλιγμένα σε φύλλα ρυζιού, συνοδευμένα με sweet chili sauce

ΠΑΤΑΤΕΣ 5,00€

ΠΑΤΑΤΕΣ ΜΕ ΤΥΡΙ 5,50€

ΣΟΥΦΛΕ ΠΑΤΑΤΑΣ 8,90€
μπέικον, καρότο, κρεμμύδι, θυμάρι, κρέμα γάλακτος, τριμμένο τυρί

ΜΑΝΙΤΑΡΙΑ ΠΛΕΥΡΩΤΟΥΣ ΣΧΑΡΑΣ 8,80€
με κρέμα μπαλσάμικο

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

ΚΡΕΑΤΟΣΧΕΔΙΑ

ΠΟΥΓΚΑΚΙΑ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 9,80€
κοτόπουλο, γραβιέρα, πάπρικα καπνιστή, σερβιρισμένα με sweet chili sauce

ΤΗΓΑΝΙΑ ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΗ 9,60€

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

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

ΜΠΡΙΖΟΛΑΚΙΑ ΧΟΙΡΙΝΑ 8,90€

ΛΟΥΚΑΝΙΚΟ ΧΩΡΙΑΤΙΚΟ 7,90€

...ΚΑΙ ΜΑΣΑ GRANDE...

ΜΠΡΙΖΟΛΑ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΑ 20,00€

ΜΠΙΦΤΕΚΙ ΜΟΣΧΑΡΙΣΙΟ 11,00€

ΜΠΡΙΖΟΛΑΚΙΑ ΧΟΙΡΙΝΑ 10,50€

ΦΙΛΕΤΟ ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ 11,60€

ΠΟΙΚΙΛΙΑ ΚΡΕΑΤΩΝ (ΑΝΑ ΑΤΟΜΟ) 11,00€

μπριζολάκι χοιρίνο, 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 6,00€

ΦΙΑΛΗ ΚΡΑΣΙ ΛΕΥΚΟ ΟΙΝΟΣΧΟΛΕΙΟ 750ml 20,00€
(Ποιηνοποικιλιακός οίνος λευκός ημίξηρος)

ΦΙΑΛΗ ΚΡΑΣΙ ΚΟΚΚΙΝΟ ΟΙΝΟΣΧΟΛΕΙΟ 750ml 20,00€
(Οίνος ξηρός)

ΦΙΑΛΗ ΚΡΑΣΙ ΡΟΖΕ ΟΙΝΟΣΧΟΛΕΙΟ 750ml 20,00€
(Οίνος ημίγλυκος)

ΑΔΟΛΗ ΓΗΣ ΛΕΥΚΟ 750ml 30,00€
(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 32,00€

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

ΣΑΒΒΑΤΙΑΝΟ ΧΥΜΑ ΛΕΥΚΟ 500ml 6,00€

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

ΑΓΙΩΡΓΙΤΙΚΟ ΧΥΜΑ ΚΟΚΚΙΝΟ 500ml 6,00€

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

ΗΜΙΓΛΥΚΟ ΧΥΜΑ ΡΟΖΕ 500ml 6,00€
(απαλό ροζέ χρώμα και λεπτή δροσερή γεύση που γίνεται απολαυστικά)

ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

ΤΣΙΠΟΥΡΟ ΗΔΩΝΙΚΟ 10,00€
Με γλυκάνισο 200ml

Χωρίς γλυκάνισο 200ml 10,00€

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

ΡΑΚΟΜΕΛΟ (Μικροί Παραγωγοί) 100ml 4,50€

ΟΥΖΟ ΠΛΩΜΑΡΙ 200ml 8,00€

ΟΥΖΟ ΜΙΝΙ 200ml 8,00€

ΟΥΖΟ ΒΑΡΒΑΓΙΑΝΝΗ

ΜΠΛΕ 200ml 9,00€

ΑΝΘΡΑΚΙΚΟΚΑΤΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ

COCA COLA 250ml 2,60€

SPRITE 250ml 2,60€

ΣΟΔΑ 250ml 2,60€

ΝΕΡΟ 1lt 1,50€

ΑΛΛΟΔΑΠΟΠΙΩΜΑΤΑ

ΠΟΤΟ ΑΠΛΟ 9,00€

ΠΟΤΟ SPECIAL 10,00€

ΠΟΤΟ PREMIUM 11,00€

ALFA 500ml 5,50€

ALFA ANEY 500ml 5,50€

ΣΦΗΝΑΚΙΑ 3,00€

ΥΠΟΒΡΥΧΙΟ 5,00€

ΦΙΑΛΕΣ

ΦΙΑΛΗ ΑΠΛΗ 120,00€

ΦΙΑΛΗ ΣΠΕΣΙΑΛ 130,00€

ΦΙΑΛΗ PREMIUM 150,00€

ΣΑΜΠΑΝΙΑ ΜΟΕΤ 160,00€

THE MENU



Bakeries (per person) 1.50€

SALADS

'OINOSXOLEIO' 10,80€
mixed salad with 'florini' pepper, mango, green apple, passion fruit and peanuts

BEETROOT TARTAR 7,50€
beetroot, sourhoney, orange, yogurt, cream cheese, vinegar raspberry

CRETAN DAKOS 9,30€

(TRADITIONAL) GREEK SALAD 8,90€
with tomato, cucumber, onion, olives, capers, extra virgin olive oil

FRESH FRUIT SALAD

TZATZIKI 6,00€

CHEESE SAUSE 6,50€

CHEESE

FETA CHEESE 4,00€

GRAVIERA CHEESE 5,00€
FROM CRETA

STARTERS

SPRING ROLLS 8,80€
cabbage, carrot, ginger, rolled in rice pastry sheet served with sweet chilly sauce

FRIED POTATO SLICES 5,00€

FRIED POTATO SLICES WITH CHEESE 5,50€

POTATO SOUFFLÉ 8,90€
bacon, carrot, onion, thyme, whipping cream, grated cheese

GRILLED PLEVROTOS MUSHROOMS 8,80€
with balsamic crème sauce

VEGETABLE TART 8,90€
garlic, onion, zucchinis, broccoli, graviera cheese

MEAT

CHICKEN POCKETS 9,80€
traditional pastry sheet stuffed with chicken, Gruyère cheese & smoked paprika. Served with sweet chili sauce

TRADITIONAL FRIED PORK 9,60€

CARIBBEAN CHICKEN 9,80€
pineapple, colorful peppers, onion, sour apple, sesame, sweet chili sauce

MPOUGIOURNTI 8,40€
tomato, onion, green peppers, bacon, feta cheese

VEAL GRILLED STEAK 20,00€
served with fried potato slices

BEEF BURGER ON THE GRILL 11,00€
served with fried potato slices

GRILLED PORK CHOPS 10,50€
served with fried potato slices

CHICKEN FILLET 11,60€
served with fried potato slices

MIXED GRILL (PER PERSON) 11,00€
pork steak, beef burger, sausage, chicken chop served with pitta bread, BBQ sauce & mustard sauce

GRILLED PORK CHOPS 8,90€

GREEK TRADITIONAL COUNTRY STYLE SAUSAGE 7,90€

WINE



GLASS OF WINE 6,00€

'OINOSXOLEIO' WHITE WINE 750ml 20,00€
(semi dry wine)

'OINOSXOLEIO' RED WINE 750ml 20,00€
(dry wine)

'OINOSXOLEIO' ROSE WINE 750ml 20,00€
(semi-sweet wine)

ADOLHS GHIS WHITE WINE 750ml 30,00€
(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)

KATOGE AVEROFF RED WINE 750ml 32,00€
(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)

SAVVATIANO HOUSE WHITE WINE 500ml 6,00€

AGIORGITIKO HOUSE RED WINE 500ml 6,00€

SEMI - SWEET HOUSE ROSE WINE 500ml 6,00€

GREEK ALCOHOL DRINKS

TSIPOURO HYDONIKO

With anise 200ml 10,00€

Without anise 200ml 10,00€

RAKI FROM CRETE 100ml 3,50€

RAKI WITH HONEY 100ml 4,50€

OUZO PLOMARI 200ml 8,00€

OUZO MINI 200ml 8,00€

OUZO BARBAGIANNI BLUE 200ml 9,00€

SOFT DRINKS

COCA COLA 250m 2,60€

SPRITE 250m 2,60€

SODA 250m 2,60€

WATER 1lt 1,50€

SPIRITS

SIMPLE DRINK 9,00€

SPECIAL DRINK 10,00€

PREMIUM DRINK 11,00€

ALFA 500ml 5,50€

ALFA ANEY 500ml 5,50€

SHOTS 3,00€

SHOTS (submarine) 5,00€

BOTTLES

SIMPLE BOTTLE 120,00€

SPECIAL BOTTLE 130,00€

PREMIUM BOTTLE 150,00€

MOET 160,00€

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