



Scheria A la carte

Ορεκτικά & Σούπες Tempting Appetizers & Soups

Καπνιστός σολομός γαρνιρισμένος με κρεμμύδι ψιλοκομμένο, μπρικ, φύτρες σκόρδου και σάλτσα αγριοράπανου (20,80€ -VAT 2,70€) €23,50
Smoked salmon garnished with chopped onion, salmon roe, garlic sprout and horseradish sauce.

Καρπάτσιο ξιφία μαριναρισμένο με χυμό lime, πιπέρι ροζέ και αυγοτάραχο Μεσολογγίου (18,58€ -VAT 2,42€) €21,00
Swordfish carpaccio marinated with lime juice, pink peppercorns and Botarga Messologiu

Γαρίδες βραστές πάνω σε Ταρτάρ αβοκάντο και καβουρόψιχας σάλτσα κοκτέιλ και αυγά σολομού (20,35€ -VAT 2,65€) €23,00
Boiled shrimp on avocado and crab tartare, cocktail sauce and salmon roe

Λαβράκι σεβίτσε μαριναρισμένο με yuzu και σορμπέ ντομάτας (18,58€ -VAT 2,42€) €21,00
Sea-bass ceviche marinated with Yuzu and Tomato sherbet

Χταπόδι σε λεπτές φέτες μαριναρισμένο σε Βινεγκρέτ κάπαρης αρωματισμένη με κόλιανδρο (16,81€ -VAT 2,19€) €19,00
Sliced octopus marinated in caper vinaigrette, flavored with coriander

Ταλαγάκι στη σχάρα με chutney ντομάτας, χυμό λεμονιού και φρέσκια μέντα (12,39€ -VAT 1,61€) €14,00
Grilled Talagani cheese with tomato chutney, lemon juice and fresh mint

Προσούτο Πάρμας με πίκλες (18,58€ -VAT 2,42€) €21,00
Parma ham with pickles

Ψητά λαχανικά με ταχίνι και λαδί αρωματισμένο με δεντρολίβανο (12,39€ -VAT 1,61€) €14,00
Grilled vegetables served with sesame pulp and rosemary olive oil

Ρολλά μελιτζάνας σχάρας γεμιστά με σπανάκι και φέτα σε βελούδινη σάλτσα λαχανικών (12,39€ -VAT 1,61€) €14,00
Stuffed aubergines with spinach and feta cheese, served with vegetable sauce

Σούπα κρέμα τομάτας αρωματισμένη με τζιν και τυρί κρέμα (10,62€ -VAT 1,37€) €12,00
Gin flavored tomato cream soup, served with cream cheese

Βελουτέ αρακά με φρέσκια σαντιγί και τραγανό μπέικον (10,62€ -VAT 1,37€) €12,00
Peas cream soup with fresh whipped cream and crispy bacon

Σαλάτες Refreshing Salads

Σαλάτα με Baby ρόκα, παρμεζάνα, λιαστή Ντομάτα, καραμελωμένο καρύδι, προσούτο και σάλτσα από παλαιωμένο μπαλσάμικο (12,39€ -VAT 1,61€) €14,00
Rocket salad with parmesan, sun dried tomato, grated walnut, Parma ham and sauce from aged balsamic vinegar

Σαλάτα με νούμπουλο Κερκύρας, σταφύλι, κασίους συκομαΐδα, ανθότυρο και ντρέσινγκ μελιού (13,72€ -VAT 1,78€) €15,50
Salad with Corfiot noumboulo ham, grapes, cassius, dry figs, Greek cheese Anthotiro and honey dressing

Σαλάτα με ντομάτα, μοτσαρέλα, baby ρόκα, ζαμπόν Πάρμας, λάδι βασιλικού και πέρλες απο μπαλσάμικο (12,83€ -VAT 1,67€) €14,50
Salad with tomato, mozzarella, Parma's ham, baby rocket, basil oil and balsamic vinegar pearls

Σαλάτα «Μιμόζα» (15,93€ -VAT 2,07€) €18,00
Γαρίδες σωτέ πάνω σε φύλλα βαλεριάνας και διάφορα πράσινα λαχανικά, ψιλοκομμένο αυγό αρωματισμένα κρουτόνς και κρέμα μπαλσάμικο «Mimosa» salad

Sauteed shrimp on lamb's lettuce and mixed green seasonal salads, chopped eggs, flavored croutons and balsamic cream

Πράσινα λαχανικά με κινόα, ρίζα παντζαριού, φύτρες αρακά και φρέσκο κρεμμύδι μαριναρισμένα με παρθένο ελαιόλαδο και χυμό λεμονιού (12,39€ -VAT 1,61€) €14,00
Green vegetables with quinoa, beetroot, pea sprouts and spring onions, marinated with virgin olive oil and lemon juice



Scheria A la carte

Φρέσκα ζυμαρικά Fresh Pasta

Φρέσκες πέννες με καπνιστό σολομό, λιαστή ντομάτα, φρέσκο κρεμμύδι, βότκα και κρέμα γάλακτος (21,24€ -VAT 2,76€) €24,00

Fresh penne with smoked salmon, sun-dried tomatoes, spring onions, vodka and fresh cream

Φρέσκα bavette με θαλασσινά, σοταρισμένα σε ελαιόλαδο, λευκό κρασί, ντομάτα φιλοκομμένη, σκόρδο και μαϊντανό (24,78€ -VAT 3,22€) €28,00

Fresh bavette with sautéed seafood in olive oil, white wine, chopped tomato, garlic and parsley

Φρέσκες ταλλιατέλες με παντζάρι, μαγειρεμένες με λαχανικά, κρέμα γάλακτος, γλυκό πουρέ σκόρδου, καρύδι και μέντα (19,47€ -VAT 2,53€) €22,00

Fresh beetroot tagliatelle, cooked with vegetables, fresh cream, sweet garlic puree, walnut and mint

Ψάρια και θαλασσινά Fish & Seafood

Γαρίδες σχάρας με ψητά κολοκύθια, σάλτσα κόλιανδρου, πιπεριά Φλωρίνης, σερβιρισμένες με ταμπουλέ (29,20€ -VAT 3,80€) €33,00

Grilled shrimps with marrows, coriander and sweet red pepper sauce, served with tabouleh.

Χταπόδι σχάρας αρωματισμένο με βότανα, Φάβα Σαντορίνης, σάλτσα κόκκινης πιπεριάς και ζελέ ούζου (25,66€ -VAT 3,34€) €29,00

Grilled octopus flavored with herbs, Santorini fava, red pepper sauce and ouzo jelly

Ποικιλία από ψάρια και θαλασσινά στη σχάρα, μαριναρισμένα με παρθένο ελαιόλαδο, χυμό λεμονιού, φρέσκα μυρωδικά, ταμπουλέ και ψητά λαχανικά (για δυο άτομα) (67,26€ -VAT 8,74€) €76,00

Variety of grilled fish and seafood, marinated with virgin olive oil, lemon juice and fresh herbs, served with tabouleh and grilled vegetables (for two persons)

Φιλέτο σολομού ψητό πάνω σε Λαχανικά εποχής και σάλτσα μουστάρδας (24,78€ -VAT 3,22€) €28,00

Grilled salmon fillet on a bed of seasonal vegetables and mustard sauce

Λαβράκι στον ατμό με σάλτσα εσπεριδοειδών και μαριναρισμένο τζιντζερ (27,43€ -VAT 3,57€) €31,00

Steamed sea-bass fillet with citrus sauce and marinated ginger

Φιλέτο πεσκανδρίτσας μπρεζέ σε ζωμό «μπιάνκο» Κερκυραϊκή συνταγή με baby πατάτες, καρότα, σκόρδο, μαϊντανό και μαύρο πιπέρι (24,78€ -VAT 3,22€) €28,00

Monkfish fillet in "Bianco" broth

Corfiot recipe with baby potatoes, carrots, garlic, parsley and black pepper

Κρεατικά και πουλερικά Meat & Poultry

Φιλέτο μοσχαρίσιο σχάρας με σάλτσα από πράσινο πιπέρι Μαδαγασκάρης (39,82€ -VAT 5,18€) €45,00

Grilled beef fillet steak with green Madagascar pepper sauce

Ribeye «Black Angus» (69,91€ -VAT 9,09€) €79,00

Ταλλιάτα από μοσχαρίσιο ribeye «Black Angus» σερβιρισμένο σε ζεστή πέτρα με δυο σάλτσες: "Mexicain" και "τρία πιπέρια" (για δυο άτομα)

"Black Angus" beef ribeye tagliata served on a hot stone with two sauces:

"Mexican" and "three peppercorns" (for two persons)

Χοιρινό φιλέτο με σάλτσα κουμ κουατ ή πόρτο και πουρέ σελινόριζας (24,78€ -VAT 3,22€) €28,00

Pork loin with kumquat sauce or porto sauce with celery root puree

Παϊδάκια αρνίσια σχάρας με ψητά λαχανικά και σάλτσα μέντας ζελέ (30,09€ -VAT 3,91€) €34,00

Grilled lamb chops with grilled vegetables and mint jelly sauce

Στήθος κοτόπουλο γεμιστό με μπέικον, Γραβιέρα Κερκύρας και λιαστή ντομάτα πουρέ καρότου και σάλτσα δεντρολίβανου (22,12€ -VAT 2,88€) €25,00

Chicken breast stuffed with bacon, Corfiot "Graviera" cheese, sundried tomatoes, carrots puree & rosemary sauce

All time classic Καρδιά μοσχαρίσιου φιλέτου «Σατομπριάν» (για δύο άτομα) με σάλτσα Béarnaise (78,76€ -VAT 10,24€) €89,00

Beef prime fillet Chateaubriand (for two persons) served with Béarnaise

Μοσχάρι γάλακτος «Zurichoise» με φρέσκια κρέμα, μανιτάρια και πατάτες "Rösti" (33,63€ -VAT 4,37€) €38,00

Veal Swiss-style «Zurichoise» with mushrooms and potatoes "Rösti"

Κοτόπουλο φιλοκομμένο με κάρυ, φρέσκο ανανά και μπανάνα (22,12€ -VAT 2,88€) €25,00

Sliced chicken in curry served with fresh pineapple and banana



Scheria A la carte

Verlockende Vorspeisen & Suppen Apéritifs tentants & Soupes

- Räucherlachs garniert mit Zwiebeln, Lachsrogen, Knoblauchsprossen und Meerrettichsauce (20,80€ -VAT 2,70€) €23,50
Saumon fumé garni d'oignon, œufs de saumon, germe d'ail et sauce au raifort.
- Schwertfisch-Carpaccio mariniert mit Limettensaft, rosa Pfefferkörnern und Botarga Messolongiou (18,58€ -VAT 2,42€) €21,00
Carpaccio d'espadon mariné avec du jus de citron vert, des grains de poivre roses et du Botarga Messolongiou
- Gekochte Garnelen auf Avocado- und Krabbentatar, Cocktailsauce und Lachsrogen (20,35€ -VAT 2,65€) €23,00
Crevettes bouillies sur tartare d'avocat et de crabe, sauce cocktail et œufs de saumon
- Wolfsbarsch Ceviche mariniert mit Yuzu und Tomatensorbet (18,58€ -VAT 2,42€) €21,00
Ceviche de bar mariné avec du yuzu et du sorbet à la tomate
- In Kapernvinaigrette mariniertes Oktopuscarpaccio, mit Koriander aromatisiert (16,81€ -VAT 2,19€) €19,00
Carpaccio du Poulpe mariné dans la vinaigrette de câpre, aromatisé à la coriandre
- Gegrillter Talagani-Käse mit Tomaten-Chutney, Zitronensaft und frischer Minze (12,39€ -VAT 1,61€) €14,00
Fromage Talagani grillé au chutney de tomates, jus de citron et menthe fraîche
- Parmaschinken mit Essiggurken (18,58€ -VAT 2,42€) €21,00
Jambon de Parme avec cornichons
- Gegrilltes Gemüse serviert mit Sesampüree und Rosmarin-Olivenöl (12,39€ -VAT 1,61€) €14,00
Légumes grillés servis avec de la pulpe de sésame et de l'huile d'olive de romarin
- Gefüllte Auberginen mit Spinat und Fetakäse, serviert an Gemüsesauce (12,39€ -VAT 1,61€) €14,00
Aubergines farcies aux épinards et au fromage feta, servies avec une sauce végétale
- Mit Gin aromatisierte Tomatencremesuppe, serviert mit Frischkäse (10,62€ -VAT 1,37€) €12,00
Soupe à la crème de tomate aromatisée au gin, servie avec du fromage à la crème
- Erbsencremesuppe mit frischer Schlagsahne und knusprigem Speck (10,62€ -VAT 1,37€) €12,00
Soupe à la crème de pois avec de la crème fouettée fraîche et du bacon croustillant

Erfrischende Salate Salades rafraîchissantes

- Rucolasalat mit Parmesan, sonnengetrockneter Tomate, geriebener Walnuss, Parmaschinken und Sauce aus gereiftem Balsamico-Essig (12,39€ -VAT 1,61€) €14,00
Salade rocket au parmesan, tomate séchée au soleil, noix râpée, Jambon de Parme et sauce au vinaigre balsamique vieilli
- Salat mit korfiotischem Nomboulo-Schinken, Trauben, Cassis, trockenen Feigen, Griechischer Anthotiro-Käse und Honigdressing (13,72€ -VAT 1,78€) €15,50
Salade avec jambon Corfiot nomboulo, raisins, cassis, figues sèches, Fromage grec Anthotiro et vinaigrette au miel
- Salat mit Tomaten, Mozzarella, Parmaschinken, Baby-Rucola, Basilikumöl und Balsamico-Essigperlen (12,83€ -VAT 1,67€) €14,50
Salade à la tomate, mozzarella, jambon de Parme, salade rocket, huile de basilic et perles de vinaigre balsamique
- Salat „Mimosa“ (15,93€ -VAT 2,07€) €18,00
Sautierte Garnelen auf Feldsalat und gemischten grünen Saison-Salaten, gehackte Eier, aromatisierte Croutons und Balsamico-Creme
Salade „Mimosa“
- Crevettes sautées sur laitue d'agneau et salades de saison vertes mélangées, œufs hachés, croûtons aromatisé et crème balsamique
- Grünes Gemüse mit Quinoa, Rote Beete, Erbsensprossen und Frühlingszwiebeln, mariniert mit nativem Olivenöl und Zitronensaft (12,39€ -VAT 1,61€) €14,00
Légumes verts avec quinoa, betterave, germes de pois et oignons de printemps, mariné avec de l'huile d'olive vierge et du jus de citron

Summer 2022

Συμπεριλαμβανομένων: 13% Φ.Π.Α και 0,5% Δημοτικός Φόρος.
Κατηγορία: Πολυτελείας Αγορανομικός Υπεύθυνος: Α. Ανεμογιάννης

Incl. 13% V.A.T., 0,5% Municipality Tax
LuxuryClass - Director: A. Anemogiannis



Scheria A la carte

Frische Pasta Pâtes fraîches

- Frische Penne mit Räucherlachs, sonnengetrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln,
Wodka und frische Sahne (21,24€ -VAT 2,76€) €24,00
- Penne frais avec saumon fumé, tomates séchées au soleil, oignons de printemps, vodka et crème fraîche
- Frische Bavette mit sautierten Meeresfrüchten in Olivenöl, Weißwein, gehackte Tomaten,
Knoblauch und Petersilie (24,78€ -VAT 3,22€) €28,00
- Bavette fraîche avec fruits de mer sautés dans de l'huile d'olive, vin blanc, tomate hachée, ail et persil
- Frische Rote-Bete-Tagliatelle, gekocht mit Gemüse, frischer Sahne, süßes Knoblauchpüree,
Walnuss und Minze (19,47€ -VAT 2,53€) €22,00
- Tagliatelles fraîches à la betterave, cuites avec des légumes, crème fraîche, purée d'ail sucrée, noix et menthe

Fisch & Meeresfrüchte Poissons et fruits de mer

- Gegrillte Garnelen mit Zucchini, Koriander und süßer roter Paprikasauce,
serviert mit Tabouleh (29,20€ -VAT 3,80€) €33,00
- Crevettes grillées avec des courgettes, de la coriandre
et de la sauce au poivron rouge, servies avec du taboulé
- Gegrillter Oktopus mit Kräutern aromatisiert, Santorini Fava,
Paprikasauce und Ouzogele (25,66€ -VAT 3,34€) €29,00
- Poulpe grillé aromatisé aux herbes, fava de Santorin, sauce au poivron rouge et gelée d'ouzo
- Auswahl an gegrilltem Fisch und Meeresfrüchten, mariniert mit nativem Olivenöl, Zitronensaft
und frischen Kräutern, serviert mit Tabouleh und gegrilltem Gemüse
(für zwei Personen) (67,26€ -VAT 8,74€) €76,00
- Variété de poissons et de fruits de mer grillés, marinés avec de l'huile d'olive vierge, du jus de citron et des
herbes fraîches, servis avec du taboulé et des légumes grillés (pour deux personnes)
- Gegrilltes Lachsfilet auf einem Bett aus Saison-Gemüse
und Senfsauce (24,78€ -VAT 3,22€) €28,00
- Filet de saumon grillé sur un lit de légumes de saison et de sauce moutarde
- Gedämpftes Wolfsbarschfilet mit Zitrusauce
und mariniertem Ingwer (27,43€ -VAT 3,57€) €31,00
- Filet de bar cuit à la vapeur avec sauce aux agrumes et gingembre mariné
- Seeteufelfilet in "Bianco"-Fond
- Korfiotisches Rezept mit Babykartoffeln, Karotten, Knoblauch,
Petersilie und schwarzem Pfeffer (24,78€ -VAT 3,22€) €28,00
- Filet de lotte dans le bouillon "Bianco"
- Recette corfiote avec des pommes de terre pour bébés, des carottes, de l'ail, du persil et du poivre noir

Fleisch & Geflügel Viande et volaille

- Gegrilltes Rinderfiletsteak mit grüner Madagaskar-Pfeffersauce (39,82€ -VAT 5,18€) €45,00
- Steak de filet de bœuf grillé avec sauce au poivre de Madagascar vert
- Ribeye „Black Angus“ (69,91€ -VAT 9,09€) €79,00
- "Black Angus" Rinds-Ribeye Tagliata serviert auf einem heißen Stein mit zwei Saucen:
"Mexikaner" und "drei Pfefferkörner" (für zwei Personen)
- Ribeye «Black Angus»
- Tagliata ribeye de bœuf «Black Angus» servi sur une pierre chaude avec deux sauces:
«Mexicain» et «trois grains de poivre» (pour deux personnes)
- Schweinslende mit Kumquat- oder Portosauce mit Selleriewurzelpüree (69,91€ -VAT 9,09€) €79,00
- Longe de porc à la sauce kumquat ou Porto à la purée de racine de céleri
- Gegrillte Lammkoteletts mit gegrilltem Gemüse
und Minzgeleesauce (30,09€ -VAT 3,91€) €34,00
- Côtelettes d'agneau grillées avec légumes grillés et sauce à la gelée à la menthe
- Hähnchenbrust gefüllt mit Speck, korfiotischem Käse "Graviera"
sonnengetrockneten Tomaten, Karottenpüree & Rosmarinsauce (22,12€ -VAT 2,88€) €25,00
- Poitrine de poulet farcie au bacon, fromage Corfiot "Graviera", tomates séchées au soleil,
purée de carottes & sauce romarin

Klassiker Classique

- Rindsfilet Chateaubriand (für zwei Personen)
serviert mit Sauce Béarnaise (78,76€ -VAT 10,24€) €89,00
- Filet de bœuf Chateaubriand (pour deux personnes) servi avec sauce béarnaise
- Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art, mit Champignons
und Kartoffeln «Rösti» (33,63€ -VAT 4,37€) €38,00
- Veau «Zurichoise» aux champignons et pommes de terre «Rösti»
- Geschnittenes Hähnchen in Curry serviert
mit frischer Ananas und Banane (22,12€ -VAT 2,88€) €25,00
- Poulet tranché au curry servi avec de l'ananas frais et de la banane



BYZANTINO

Restaurant - Bar



ΣΑΜΠΑΝΙΕΣ / CHAMPAGNES

319	Dom Perignon	210,00€
321	Moët et Chandon Brut Imperial Chardonnay - Pinot 75 cl	90,00 €
3215	Moët et Chandon Brut Imperial Chardonnay - Pinot 20 cl	20,00 €
3216	Moët et Chandon Brut Imperial Chardonnay - Pinot 37,5 cl	47,00 €
322	Veuve Cliquot Brut	98,00 €
323	Gratien et Meyer Saumur Demi - Sec	38,00 €
324	Krug Brut	280,00 €
325	Cristal	750,00 €
326	Veuve Cliquot la Grand Dame	280,00 €
328	Gosset Brut Excellence	80,00 €
332	Laurent Perrier Brut 75 cl	89,00 €
3325	Laurent Perrier Brut 37,5 cl	48,00 €
333	Laurent Perrier Demi-Sec	89,00 €
339	Laurent Perrier Cuvee Rose	160,00 €

ΑΦΡΩΔΕΣ ΟΙΝΟΙ / SPARKLING WINES

337	Amalia Brut	36,00 €
338	Amalia Rose	36,00 €
340	Bottega Moscato	32,00 €
345	Villa Sandi	32,00 €

ΓΛΥΚΕΙΣ ΟΙΝΟΙ / DESSERT WINES

310	Samos Nectar 75 cl	23,00 €
311	Vinsanto Sigalas 50 cl	39,00 €
312	Μαυροδάφνη / Mavrodafni 50 cl	33,00 €
314	Ωμέγα / Omega 50 cl	26,00 €
315	Μελισσοουργός / Melissourgios 50 cl	26,00 €

ΛΕΥΚΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ / GREEK WHITE WINES

ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ / MACEDONIA

104	Δέκα / Deka	35,00 €
106	Πάλπο / Palpo	36,00 €
108	Φεγγίτες / Feggites	29,00 €
110	Θέμα Παυλίδη / Thema Pavlidi	29,50 €
118	Λαζαρίδης Sémillon / Lazaridis Sémillon	32,00 €
119	Ντρούμο / Drumo	33,00 €
125	Κτήμα Βιβλία Χώρα / Vivlia Chora Estate	32,00 €
134	Alfa Sauvignon	33,00 €
143	Κτήμα Γεροβασίλειου / Gerovasiliou Estate	31,00 €
164	Όβηλος / Onilos	35,00 €
166	Μαλαγουζιά / Malagouzia	28,00 €
167	Μαλαγουζιά / Malagouzia	32,00 €
168	Gewürztraminer	32,00 €
169	Viognier Eclectique	41,00 €
170	Viognier Gerovasiliou	39,00 €
171	Chardonnay Gerovasiliou	45,00 €

ΘΕΣΣΑΛΙΑ / THESSALIA

165	Chardonnay Katsarou	35,00 €
-----	---------------------	---------

ΣΤΕΡΕΑ ΕΛΛΑΔΑ / STEREA ELLADA

127	Chatzimichali Choulevena 75 cl	32,00 €
1275	Chatzimichali Choulevena 37,5 cl	18,00 €

ΚΡΗΤΗ / CRETE

102	Άσπρος λαγός / Aspros Lagos	33,00 €
-----	-----------------------------	---------

ΛΕΥΚΑ ΔΙΕΘΝΗ / INTERNATIONAL WHITE WINES

ΓΑΛΛΙΑ / FRANCE

178	Pouilly Fuisse Marie-Antoinette	45,00 €
179	Pouilly Fume Tradition	39,00 €

ΙΤΑΛΙΑ / ITALY

176	Pinot Grigio	32,00 €
177	Frascati Gran Picco	32,00 €

ΕΠΙΤΑΝΗΣΑ / IONIAN ISLANDS

103	Κτήμα Θεοτόκης / Theotokis Estate	29,00 €
126	Grammenos Family	27,00 €
132	Ρομπόλα / Robola	32,00 €

ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ / PELOPONNESE

101	Chardonnay Antonopoulou	38,00 €
107	Αιθέρια / Aetheria	31,00 €
109	Nasiakos Mantinea	28,00 €
111	Θέα / Thea	31,00 €
121	Orinos Ilios	28,00 €
130	Μοσχοφιλερο Σκούρα / Moschofilero Skouras	29,00 €
139	Marmarias / Μαρμαριάς	32,00 €
144	Vatistas Orizon	31,00 €
154	Μοσχοφιλερο Μπουτάρης Moschofilero Boutaris	27,00 €

ΚΥΚΛΑΔΕΣ / KYKLADES

105	Σιγάλας Αμ / Sigalas Am	30,00 €
112	Σαντορίνη Σιγάλας / Santorini Sigalas	37,00 €
115	Θαλασσίτης βαρέλι / Thalassitis Oak aged	39,00 €
117	Asyrtiko Wild Ferment	36,00 €
120	Σαντορίνη Μύλος / Assyrtiko de mylos	48,00 €
172	Νυχτέρι / Nychteri Chatzidaki	42,00 €

ΠΕΤΣΙΝΑ / RETSINA

113	Ρητινίτης / Ritinitis	27,00 €
114	Ρετσίνα / Retsina	26,00 €
116	Το δάκρυ του πεύκου / The pine's tear	32,00 €



ΕΡΥΘΡΑ ΕΛΛΗΝΙΚΑ / GREEK RED WINES

ΜΑΚΕΔΟΝΙΑ / MACEDONIA

201	Xinomavro Reserve	34,00 €
204	Ktima Pavlidi Emphasis	36,00 €
216	Φεγγίτες / Feggites GPT77	632,00 €
221	Κτήμα Άλφα / Alfa Estate	36,00 €
228	Κτήμα Βιβλία Χώρα / Vivlia Chora Estate	35,00 €
236	Θέμα Παυλίδη / Thema Pavlidi	33,00 €
245	Syrah Γεροβασίλειου / Gerovasiliou	42,00 €
255	Μαγικό Βουνό / Magic Mountain	37,00 €
265	Pinot Noir	34,00 €
268	Κτήμα Γεροβασίλειου / Gerovasiliou Estate	35,00 €
269	Vivlia Chora Ovilos	44,00 €
270	Πόρτες Merlot / Portes Merlot	29,00 €

ΘΕΣΣΑΛΙΑ / THESSALIA

202	Κτήμα Θεόπετρα / Ktima Theopetra	31,00 €
254	Κτήμα Κατσαρού / Katsarou Estate	42,00 €

ΣΤΕΡΕΑ ΕΛΛΑΔΑ / STEREA ELLADA

241	Καρνίας / Karnias	41,00 €
250	Cabernet Sauvignon 75 cl	35,00 €
2505	Cabernet Sauvignon 37,5 cl	18,00 €

ΠΕΛΟΠΟΝΝΗΣΟΣ / PELOPONNESE

200	Κτήμα Λαντίδης Νεμέα / Ktima Lantides Nemea	29,00 €
203	Κοκκινόμυλος / Kokkinomilos	44,00 €
205	Μαύρο Καλαβρυτινό Κρύο σέρβις / Mavro Kalavritino (Served Chilled)	31,00 €
206	Γεροντόκλημα Ρεματίας Μερλότ / Gerontoklima Rematias Merlot	45,00 €
207	Orinos Ilios	28,00 €
213	Αυλοτόπι / Avlotopi	43,00 €
217	Αγιωργίτικο Νεμέα / Agiorgitiko Nemea	29,00 €

226	Pinot Noir	30,00 €
260	Παλαιά Κλήματα Παπαϊωάννου / Old Vines Vineyards Papaioannou	38,00 €
267	Κτήμα Γαίας ΟΠΑΠ / Ktima Geas OPAP	41,00 €
271	Σεμέλη Νεμέα Reserve / Semeli Nemea Reserve	27,00 €

ΕΠΙΤΑΝΗΣΑ / IONIAN ISLANDS

215	Οικογένεια Γραμμένος / Grammenos Family	28,00 €
239	Κτήμα Θεοτόκης / Theotokis Estate	32,00 €

ΚΥΚΛΑΔΕΣ / KYKLADES

272	T-Οίνος Μαύρο / T-Oinos Mavro	54,00 €
-----	-------------------------------	---------

ΕΡΥΘΡΑ ΔΙΕΘΝΗ / INTERNATIONAL RED WINES ΓΑΛΛΙΑ / FRANCE

243	Chateau la grave a Pomerol	120,00 €
244	Château Pegau Cotes du Rhone	39,00 €

ΙΤΑΛΙΑ / ITALY

262	Chianti Classico	37,00 €
264	Brunello Montalcino	74,00 €

ΑΡΓΕΝΤΙΝΗ / ARGENTINA

252	Dona Silvina Varietal	33,00 €
-----	-----------------------	---------

ΡΟΖΕ ΕΛΛΗΝΙΚΑ / ROSE GREEK WINES

300	Τέχνη Αλυπίας / Techni Alipias	31,00 €
301	14-18h	28,00 €
302	Grammenos Family	28,00 €
303		30,00 €
304	Άβδηρος / Avdiros (medium sweet)	30,00 €
305	La Tour Melas Idylle D' Achinos	31,00 €
306	Κώστας Λαζαρίδης Domaine / Costas Lazaridis Domaine	31,00 €

ΜΠΥΡΕΣ / BEERS

501	Χάϊνεκεν / Heineken 500 ml	6,50 €
5015	Χάϊνεκεν / Heineken 330 ml	5,50 €
503	Κάϊζερ / Kaiser	6,00 €
504	Άμστελ / Amstel 500 ml	6,50 €
5045	Άμστελ / Amstel 330 ml	5,50 €
506	Βαρστάϊνερ / Warsteiner	6,00 €
507	Χωρίς Οινόπνευμα / Non-Alcoholic	5,50 €
508	Μύθος / Mythos	5,50 €
515	Στέλλα Αρτουά / Stella Artois	6,00 €

ΑΝΑΨΥΚΤΙΚΑ / SOFT DRINKS

401	Περιέ / Perrier 200 ml	4,00 €
402	Περιέ / Perrier 330 ml	5,00 €
403	Εμφιαλωμένο Νερό / Mineral Water	4,60 €
408	Ανθρακούχο Νερό / Sparkling Water 330 ml	5,00 €
409	Ανθρακούχο Νερό / Sparkling Water 750 ml	5,20 €
412	San Pellegrino 750 ml	5,20 €
601	Coca Cola	5,00 €
602	Coca Cola Light	5,00 €
603	Coca Cola Zero	5,00 €
604	Sprite	5,00 €
605	Σόδα / Soda	5,00 €
606	Τόνικ / Tonic	5,00 €
607	Λεμονάδα / Lemonade	5,00 €
608	Πορτοκαλάδα / Orangeade	5,00 €

Les Desserts



Tarte au citron (5,31 – VAT 0,69) €6,00
Τάρτα Λεμόνι
Lemon meringue pie
Zitronentorte

Gâteau de truffe au chocolat (5,31 – VAT 0,69) €6,00
Μους Τούρτα Σοκολάτα αρωματισμένη με Μεταξά
Chokolate cake truffles with Metaxa
Schokoladentorte mit Metaxa

Tarte aux pommes (4,96 – VAT 0,64) €5,60
Μηλόπιτα
Apple pie
Apfelkuchen

Pavlova (6,64 – VAT 0,86) €7,50
Πάβλοβα
Pavlova
Pavlova

Panna Cotta with black berries (5,75 – VAT 0,75) €6,50
Πανακότα με σάλτσα μαυροκέρασο
Panna Cotta avec Cerises noirs
Panna Cotta mit schwarzen Kirschen

Crème caramel (6,64 – VAT 0,86) €7,50
Κρέμα Καραμελέ
Creme caramel
Caramelcreme

Selection of Greek Desserts (4,56 – VAT 0,59) €5,15
Ποικιλία ελληνικών γλυκών
Pâtisseries Grecques
Griechische Süßigkeiten

Ananas frais avec rhum et glace (10,62 – VAT 1,38) €12,00
Φρέσκος ανανάς με ρούμι και παγωτό
Fresh pineapple with rum and icecream
Frische Ananas an Rum und Eis

Sélection des fruits frais de saison (8,85 – VAT 1,15) €10,00
Φρέσκα Φρούτα Εποχής
Selection of fresh fruit in season
Auswahl an frischem Obst

